Use & Care Guide
Manual de Uso y Cuidado
English / Español

Model/Modelo: 139.01566310
Item / Artículo: 640-04921798-7

Kenmore®

Liquid Propane Gas Grill

Parrilla de LP gas

P/N 3027951 Rev4 11/12
Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com
www.sears.com
www.kmart.com

Kenmore®

DANGER

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

Call Grill Service Center For Help And Parts

If you have questions or need assistance during assembly, please call 1-800-482-0131. You will be speaking to a representative of the grill manufacturer and not a Sears employee. To order new parts call Sears at 1-800-4-MY-HOME.

Product Record

IMPORTANT: Fill out the product record information below.

Model Number _____

Serial Number _____

See rating label on grill for serial number.

Date Purchased _____

CAUTION

For residential use only. Do not use for commercial cooking.

© 2012 KCD IP, LLC

Installation Safety Precautions

- Use grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied. A conversion kit must be purchased for use with natural gas.
- Grill installation must conform with local codes, or in their absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- All electrical accessories (such as rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1. Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.

IMPORTANT: This grill is intended for outdoor use and is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.

NOTE TO INSTALLER: Leave this Use & Care Guide with the customer after delivery and/or installation.

NOTE TO CONSUMER: Leave this Use & Care Guide in a convenient place for future reference.

Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.

DANGER

DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

WARNING

WARNING: Indicates an potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

TABLE OF CONTENTS

For Your Safety 2
Grill Service Center. 2
Product Record Information 2
Safety Symbols. 2
Installation Safety Precautions 2
Kenmore Grill Warranty 3
Use and Care 4-11
Natural Gas Conversion Kit 12
Parts List 13-19
Parts Diagram. 20
Assembly 21-30
Troubleshooting. 31-33

Repair Protection Agreements
Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore ®product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require repair from time to time. That's when having a Repair Protection Agreement can save you money and aggravation. Purchase a Repair Protection Agreement now and protect yourself from unexpected hassle and expense.
Here's what the Repair Protection Agreement includes:

- □ Expert service by our 10,000 professional repair specialists
- □ Unlimited service and no charge for parts and labor on all covered repairs
- □ Product replacement up to $1500 if your covered product can't be fixed
- □ Discount of 25% from regular price of service and related installed parts not covered by the agreement; also, 25% off regular price of preventive maintenance check
- □ Fast help by phone – we call it Rapid Resolution – phone support from a Sears representative. Think of us as a "talking owner's manual."

Once you purchase the Repair Protection Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Repair Protection Agreement is a risk-free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Repair Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply.

For prices and additional information call 1-800-827-6655.

Sears Installation Service
For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. call 1-800-4-MY-HOME®

WARRANTY

Kenmore One Year Limited Warranty
When installed, operated and maintained according to all supplied instructions, if this appliance fails due to a defect in material and workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair or replacement if repair is unavailable.
For ten years from the date of purchase, any burner that rusts through will be replaced free of charge. After the first year from the date of purchase, you are responsible for the labor cost to have it installed.
All warranty coverage excludes ignitor batteries and grill part paint loss, discoloration or surface rusting, which are either expendable parts that can wear out from normal use within the warranty period, or are conditions that can be the result of normal use, accident or improper maintenance.
All warranty coverage is void if this product is ever used while providing commercial services or if rented to another person.

This warranty covers ONLY defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:
1. Expendable items that can wear out from normal use within the warranty period, including but not limited to batteries, light bulbs and surface coatings or finishes.
2. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
3. A service technician to clean or maintain this product.
4. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to the all instructions supplied with the product.
5. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
6. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies
Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.
Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

USE AND CARE

DANGER

- NEVER store a spare LP cylinder under or near the grill appliance or in an enclosed area.

- Never fill a cylinder beyond 80% full.
- If the information in the two points above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
- An over filled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire with risk of property damage, serious injury or death.
- If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder and grill appliance and call your fire department.

LP Tank Removal, Transport and Storage

- Turn OFF all control knobs and LP tank valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. Lift LP tank wire upward off of LP tank collar, then lift LP tank up and off of support bracket. Place the dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of the dust cap of the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage pf propane.
  Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.

LP Tank Valve

- A disconnected LP tank in storage or being transported must have a safety cap installed (as shown). Do not store an LP tank in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave an LP tank inside a vehicle which may become overheated by the sun.
- Do not store an LP tank in an area where children play.

LP Cylinder

- The LP cylinder used with your grill must meet the following requirements:
- Use LP cylinders only with these required measurements: 12" (30.5cm) (diameter) x 18" (45.7 cm) (tall) with 20 lb. (9 kg.) capacity maximum.
- LP cylinders must be constructed and marked in accordance with specifications for LP cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada, CAN/CSA-B339, cylinders, spheres and tubes for transportation of dangerous goods. Transport Canada (TC). See LP cylinder collar for marking.
- LP cylinder valve must have:
- Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
- Safety relief valve.
- UL listed Overfill Protection Hand Wheel Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. Use only LP cylinders equipped with this type of valve.

- LP cylinder must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP cylinder valve. Always keep LP cylinders in upright position during use, transit or storage.

LP cylinder in upright position for vapor withdrawal

LP (Liquefied Petroleum Gas)

- LP gas is nontoxic, odorless and colorless when produced. For Your Safety, LP gas has been given an odor (similar to rotten cabbage) so that it can be smelled.
- LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

LP Cylinder Filling

- Use only licensed and experienced dealers.
- LP dealer must purge new cylinder before filling.
- Dealer should NEVER fill LP cylinder more than 80% of LP cylinder volume. Volume of propane in cylinder will vary by temperature.
- A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP cylinder valve and call local LP gas dealer for assistance.
- Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from LP cylinder, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under “Gas Companies” for nearest certified LP dealers.

LP Tank Exchange

•Many retailers that sell grills offer you the option of replacing your empty LP tank through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their cylinders. Exchange your tank only for an OPD safety feature-equipped tank as described in the "LP Tank" section of this manual.

•Always keep new and exchanged LP tanks in upright position during use, transit or storage.

•Leak test new and exchanged LP tanks BEFORE connecting to grill.

LP Tank Leak Test

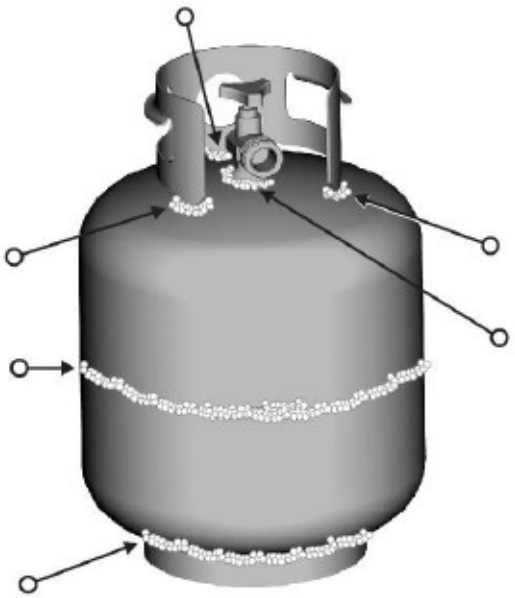
For your safety

•Leak test must be repeated each time LP tank is exchanged or refilled.
•Do not smoke during leak test.
•Do not use an open flame to check for gas leaks.
•Grill must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During leak test, keep grill away from open flames or sparks.
•Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution. Brush soapy solution onto areas indicated by arrows in figure below. Leaks are indicated by growing bubbles.

WARNING

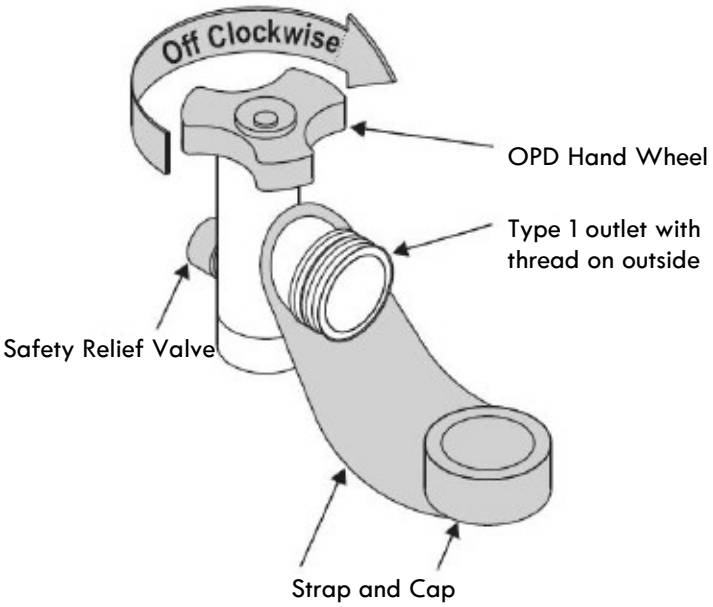
If "growing" bubbles appear do not use or move the LP tank. Contact an LP gas supplier or your fire department!

▲ Do not use household cleaning agents. Damage to gas train components (valve/hose/regulator) can result.



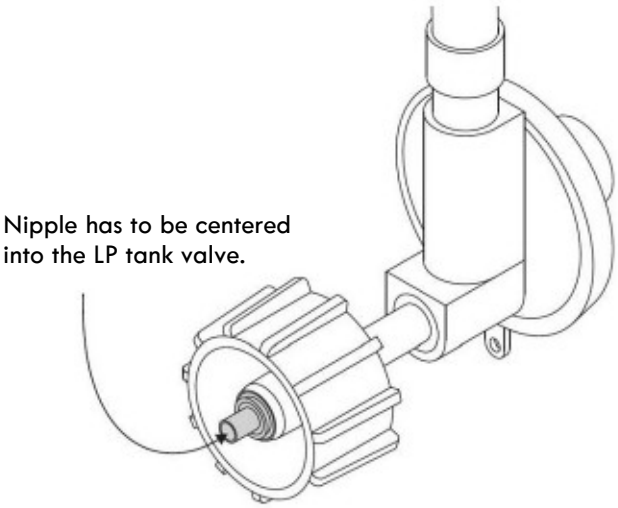
Connecting Regulator To The LP Tank

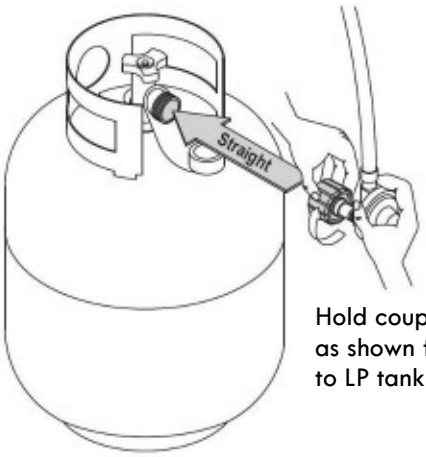
1. LP tank must be properly secured onto grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning OPD hand wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.



Do not insert a POL transport plug (plastic part with external threads) into the Type 1 tank valve outlet . It will defeat the Safety Relief Valve feature.

5. Hold regulator and insert nipple into LP tank valve. Hand-tighten the coupling nut, holding regulator in a straight line with LP tank valve so as not to crossthread the connection.





Hold coupling nut and regulator as shown for proper connection to LP tank valve.

6. Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP tank valve, resulting in some resistance. An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection. Tighten by hand only – do not use tools.

NOTE:
If you cannot complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, do not use this regulator! Call 1-800-482-0131 for assistance.

DANGER

• Do not insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.

WARNING

- **Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on a boat.**
- **Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on an RV.**
- **Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home.**
- **Do not use grill until leak-tested.**
- **If a leak is detected at any time, STOP and call the fire department.**
- **If you cannot stop a gas leak, immediately close LPcylinder valve and call LP gas supplier or your fire department!**

Leak Testing Valves, Hose and Regulator

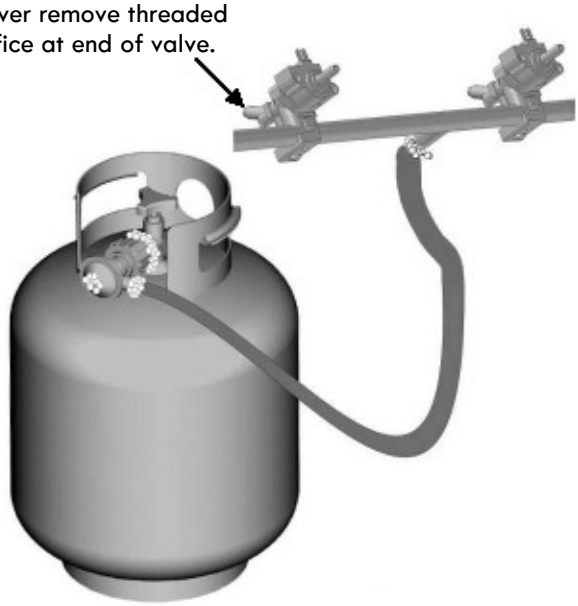
1. Turn all grill control knobs to OFF.

2. Be sure regulator is tightly connected to LP tank.

3. Completely open LP tank valve by turning OPD hand wheel counterclockwise. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. Correct before proceeding by calling Sears for replacement parts at 1-800-4-MY-HOME®.

4. Brush soapy solution onto areas where bubbles are shown in picture below:

▲ Never remove threaded orifice at end of valve.



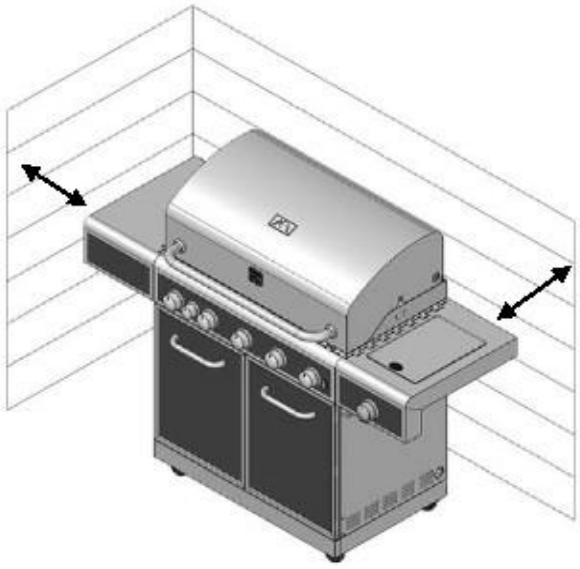
5. If "growing" bubbles appear, there is a leak. Close LP tank valve immediately and retighten connections. If leaks cannot be stopped do not try to repair. Call Sears for replacement parts at 1-800-4-MY-HOME®.

6. Always close LP tank valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.

WARNING

For Safe Use of Your Grill and to Avoid Serious Injury:

- **Do not let children operate or play near grill.**
- **Keep grill area clear and free from materials that burn.**
- **Do not block holes in sides or back of grill.**
- **Check burner flames regularly.**
- **Use grill only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.**
- **Do not use charcoal or ceramic briquets in a gas grill. (Unless briquets are supplied with your grill.)**
- **Use grill at least 3 ft. from any wall or surface. Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire, or to sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.**



- **Apartment Dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a three (3) foot clearance from walls or rails. Do not use on or under balconies.**
- **NEVER attempt to light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.**
- **Never operate grill with LP cylinder out of correct position specified in assembly instructions.**
- **Always close LP cylinder valve and remove coupling nut before moving LP cylinder from specified operation position.**

Safety Tips

- Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
- When grill is not in use, turn off all control knobs and LP cylinder valve.
- Never move grill while in operation or still hot.
- Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
- Maximum load for side burner and side shelf is 10 lbs.
- The grease tray must be inserted into grill and emptied after each use. Do not remove grease tray until grill has completely cooled.
- Clean grill often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.
- If you notice grease or other hot material dripping from grill onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
- Keep ventilation openings in cylinder enclosure (grill cart) free and clear of debris.
- Do not store objects or materials inside the grill cart enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.
- The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of grill.
- If you have a grill problem see the "Troubleshooting Section".
- If the regulator frosts, turn off grill and LP cylinder valve immediately. This indicates a problem with the cylinder and it should not be used on any product. Return to supplier!

CAUTION

- **Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.**
- **Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP cylinder off.**
- **Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on HI. If grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.**

Ignitor Lighting the Grill

1. Open lid during lighting.
2. Open LP cylinder valve or natural gas valve.
3. Push any burner control knob in and turn the knob to the left to “HI” position. You will hear a clicking sound from all the burners. Keep pressing the knob until the burner is lit.

4. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control off, wait 5 minutes for gas to clear away, and repeat step 3.
5. To light other burners, repeat step 3.

NOTE: If ignitor does not work, follow Match Lighting instructions.

WARNING

Turn controls and gas source or tank OFF when not in use.

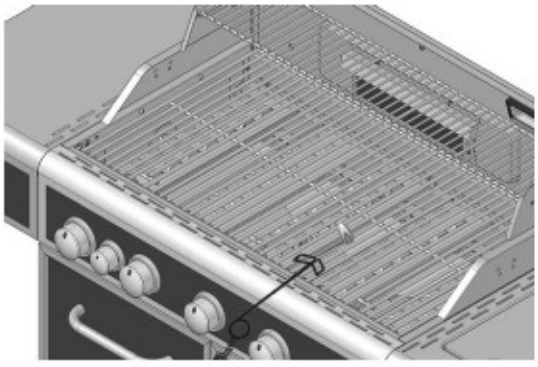
CAUTION

If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control off, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure. DO NOT leave burner control knob in ON position if burner does not light. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidently ignite with risk of injury.

Match-Lighting

▲ Do not lean over grill while lighting.

1. Open lid during lighting.
2. Place match into match holder (hanging from side of cart). Light match, place into the firebox.
3. Push in and turn right knob to HIGH position. Be sure burner lights and stays lit.
4. Light other burners by pushing knob in and turning to HI position.

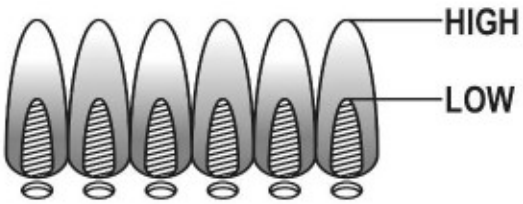


Side burner Match Lighting

1. Open side burner lid. Turn on gas at LP cylinder.
2. Place lit match near burner.
3. Turn side burner knob to HI. Be sure burner lights and stays lit.

Burner Flame Check

•Remove cooking grates and heat diffusers. Light burners, rotate knobs from HIGH to LOW. You should see a smaller flame in LOW position than seen on HIGH. Perform burner flame check on sideburner, also. Always check flame prior to each use.



Turning Grill Off

•Turn all knobs to position. Turn LP cylinder off by turning hand-wheel clockwise to a full stop.

Ignitor Check

•Turn gas off at LP cylinder. Push the control knob in and turn the knob to the left to “HI” position." Clicking" should be heard and spark seen each time between collector box or burner and electrode. See "Troubleshooting" if no click or spark.

Valve Check

•Important: Make sure gas is off at LP cylinder before checking valves. Knobs lock in OFF position. To check valves, first push in knobs and release, knobs should spring back. If knobs do not spring back, replace valve assembly before using grill. Turn knobs to LOW position then turn back to OFF position. Valves should turn smoothly.

Hose Check

•Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Replace damaged hoses before using grill. Use only identical replacement part valve/hose/regulator as specified in the Parts List of this Use and Care Guide.

General Grill Cleaning

•Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory (and should never be painted). Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of grill lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. Do not apply a caustic grill/oven cleaner to painted surfaces.

• Plastic parts: Wash with warm soapy water and wipe dry.

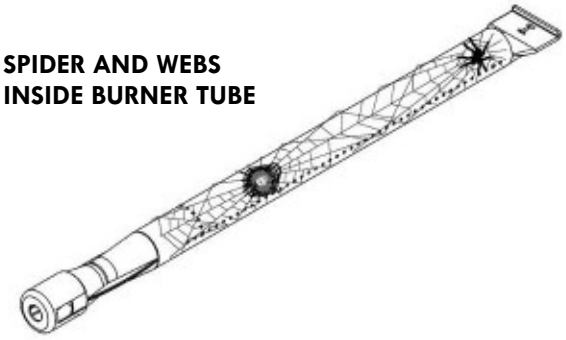
Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.

- Porcelain surfaces: Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or specially formulated cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.
- Painted surfaces: Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- Stainless steel surfaces: To maintain your grill's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.
- Cooking surfaces: If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

CAUTION

SPIDER ALERT!

SPIDER AND WEBS INSIDE BURNER TUBE



If you notice that your grill is getting hard to light or that The flame isn't as strong as it should be, take the time to check and clean the burner tubes.

Spiders or small insects have been known to create "flashback" problems. The spiders spin webs, build nests and lay eggs in the grill's burner tubes obstructing the flow of gas to the burner. The backed-up gas can ignite in the burner tube behind the control panel. This is known as a flashback and it can damage your grill and even cause injury.

To prevent flashbacks and ensure good performance the burner and burner tube assembly should be removed from the grill and cleaned before use whenever the grill has been idle for an extended period.

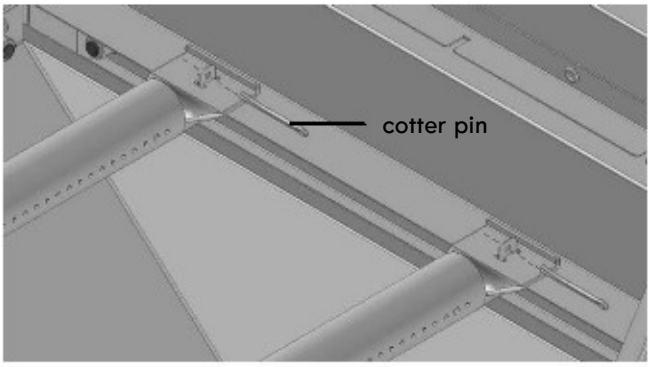
Storing Your Grill

- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- When LP cylinder is connected to grill, store outdoors in a wellventilated space and out of reach of children.
- Cover grill if stored outdoors. Choose from a variety of grill covers offered by manufacturer.
- Store grill indoors ONLY if LP cylinder is turned off and disconnected, removed from grill and stored outdoors.
- When removing grill from storage, follow "Cleaning the Burner Assembly" instructions before starting grill.

Cleaning the Burner Assembly

Follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting grill.

1. Turn gas off at control knobs and LP cylinder.
2. Remove cooking grates and heat diffusers.
3. Remove cotter pins from rear of burners.
4. Carefully lift each burner up and away from valve openings.



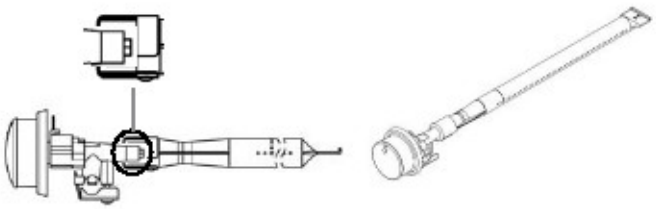
We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.

(A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.

(B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through each burner tube several times.

(C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

5. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
6. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
7. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found replace burner.

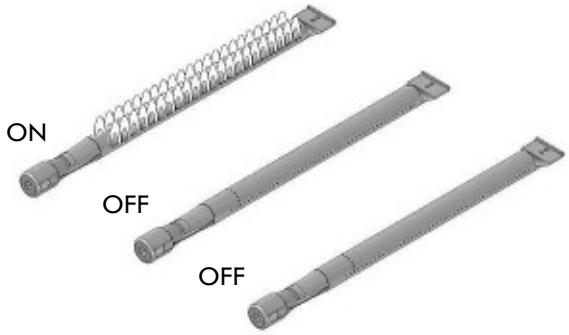


Correct burner-to-valve engagement

Indirect Cooking

Poultry and large cuts of meat cook slowly to perfection on the grill by indirect heat. Place food over unlit burner(s); the heat from lit burners circulates gently throughout the grill, cooking meat or poultry without the touch of a direct flame.

This method greatly reduces flare-ups when cooking extra fatty cuts because there is no direct flame to ignite the fats and juices that drip during cooking.

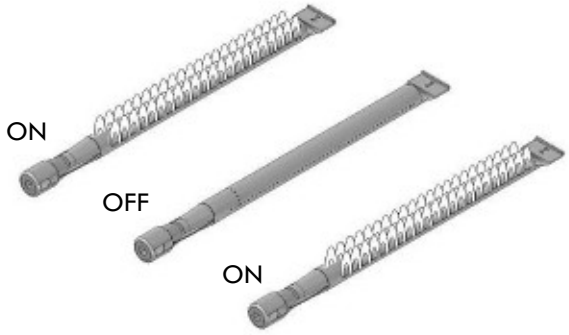


1 Burner Cooking

Cook with direct or indirect heat.
Best for smaller meals or foods.
Consumes less fuel.

Indirect Cooking Instructions

- Always cook with the lid closed.
- Due to weather conditions, cooking times may vary. During cold and windy conditions the temperature setting may need to be increased to insure sufficient cooking temperatures.
- Place food over unlit burner(s)



2 Burner Cooking

Great indirect cooking on low.
Produces slow, even heating.
Ideal for slow roasting and baking.

Food Safety

Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

Clean: Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat and poultry.

Separate: Separate raw meats and poultry from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.

Cook: Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.

Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

For more information call: USDA Meat and Poultry Hotline at 1-800-535-4555 (In Washington, DC (202) 720-3333, 10:00 am-4:00 pm EST).

How To Tell If Meat Is Grilled Thoroughly

- Meat and poultry cooked on a grill often browns very fast on the outside. Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature, and cut into food to check for visual signs of doneness.
- Whole poultry should reach 180° F; breasts, 170° F. Juices should run clear and flesh should not be pink.
- Hamburgers made of any ground meat or poultry should reach 160° F, and be brown in the middle with no pink juices. Beef, veal and lamb steaks, roasts and chops can be cooked to 145°F. All cuts of pork should reach 160° F.
- NEVER partially grill meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.
- When reheating takeout foods or fully cooked meats like hot dogs, grill to 165° F, or until steaming hot.

WARNING: To ensure that it is safe to eat, food must be cooked to the minimum internal temperatures listed in the table below.

USDA* Recommended Safe Minimum Internal Temperatures	
Beef, Veal, Lamb and Pork – Whole Cuts**	145° F
Fish	145° F
Beef, Veal, Lamb and Pork – Ground	160° F
Egg Dishes	160° F
Turkey, Chicken & Duck – Whole, Pieces & Ground	165° F

* United States Department of Agriculture

**Allow meat to rest three minutes before carving or consuming.

Gas Requirements

LP Gas

If your grill is for LP Gas, the regulator supplied is set for an 11-in. water column (WC) and is for use with LP gas only. The factory-supplied regulator and hose must be used with a 20-lb. LP gas tank.

Excess Flow Control and Low Heat

The propane regulator assembly incorporates an excess flow device designed to supply the grill with sufficient gas flow under normal conditions yet control excess gas flow. Rapid changes in pressure can trigger the excess flow device providing a low flame and low temperature. If the tank valve is turned open to allow gas flow while a burner valve is open, the surge of pressure will cause the device to activate. The device will remain closed until the pressure is equalized. This should occur within 5 seconds.

To ensure this does not cause difficulty in lighting the grill, follow these instructions:

1. Make sure all burner valves are “OFF”.
2. Open the tank valve and wait 5 seconds.
3. Light the burners one at a time following the lighting instructions.

Helpful Care and Maintenance Hints

Before grilling, pre-heat grill for 15 minutes on "HI" with hood down. To avoid uncontrolled flare-ups or grease fires, grill meats with hood open. Close hood if meats are thick or weather is cold, or if you are using a rotisserie or indirect cooking.

Always protect your hand with a pot holder or cooking glove when coming into contact with a hot surface.

Hood up when grilling meats, especially chicken. Hood down when indirect or rotisserie cooking.

NEVER leave your grill unattended while cooking.

After use, close hood, turn burners to HI for 15 min. for self-cleaning, grease burn off.

Care and Maintenance Time Table Chart

Grill Item	Frequency Based on Normal Use	Cleaning Method
Painted surface	Twice yearly	Car wax
Stainless surface	Twice yearly	Stainless cleaner
All grates	After each use	Burn off and wipe
Stainless grates	15 days	Wire brush/ Dishwasher safe
Porcelain grates	15 days	Scrub pad soapy water/Dishwasher safe
Burner heat tents	30 days	Wire brush
Burners	90 days	Wire brush
Burner box interior	120 days	Interior grill cleaning products (available at sears)

WARNING

CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to State of California to cause cancer, birth defects and other reproductive harm.
2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Wash your hands after using this product.

Natural Gas Conversion Kit

Your grill can be converted to natural gas. The conversion must be performed by a qualified gas technician.

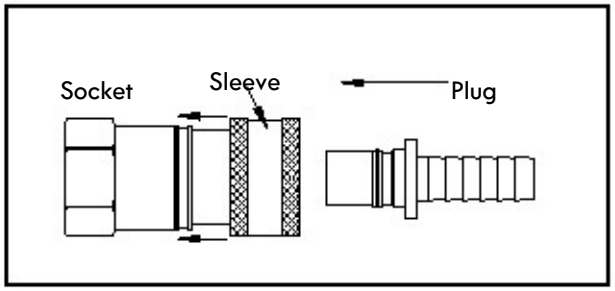
Natural gas conversion kit
Kenmore Model # 01898
(Manufacturer Part No.: 9141650)

To purchase a Natural Gas Conversion kit call Sears at

1-800-4-MY-HOME®

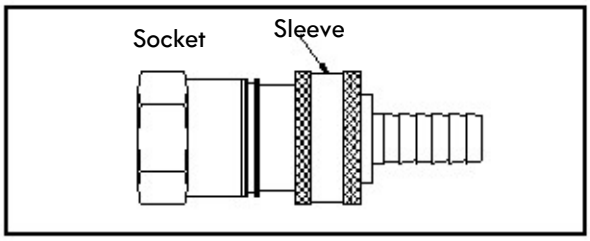
Natural Gas Connection Preparation:
1. Turn off gas supply, and then remove cap on gas supply side.
2. Recommended: Install a shut-off valve on gas supply side before installing the socket.
3. Socket should be installed by an authorized technician in accordance with the national fuel gas code (NFPA 54/ANSI223.1).
4. Before inserting plug, turn on gas supply and leak test all connections including the stem of the shut-off valve and the opening of the socket. For best results, use an ammonia-free soap & water solution.

Operating Instructions:
1. To connect, push back socket sleeve.



2. Insert plug and release sleeve.

3. Push plug until sleeve snaps forward. (Gas will flow automatically. Failure to connect plug properly to socket will inhibit gas flow to the appliance.)

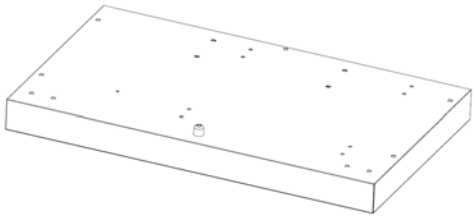
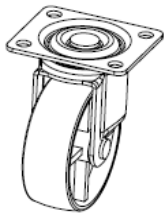
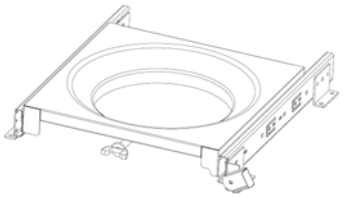
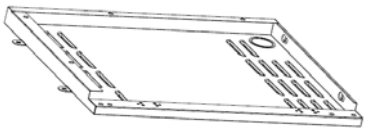
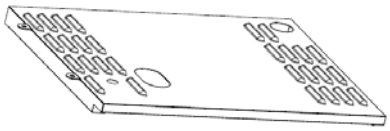
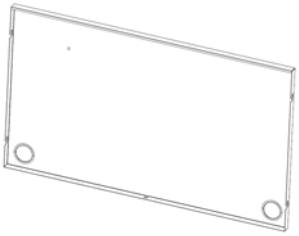


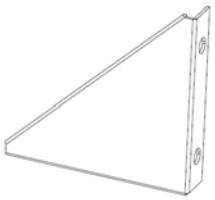
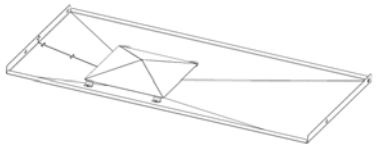
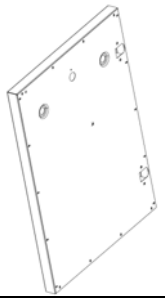
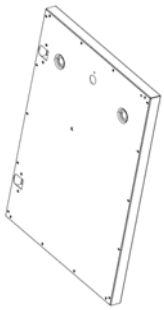
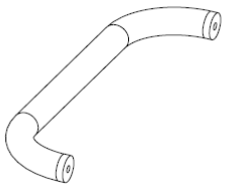
To disconnect
1. Pull Sleeve back. Pull plug out of socket. (Gas is automatically shut off.)
2. Close shut-off valve or turn off gas supply, and replace dust caps on socket and plug.

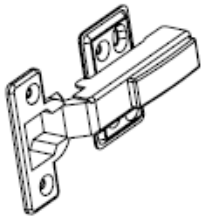
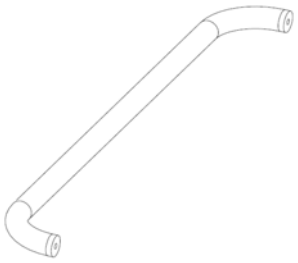
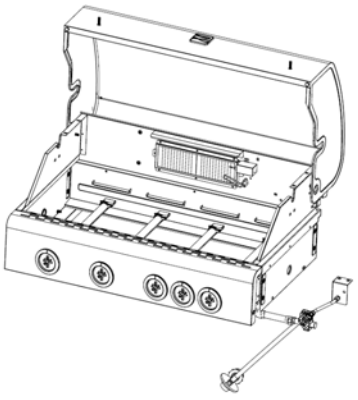
Natural Gas
Now that your grill is converted to Natural Gas use, it is set for 7-inch water column (WC) pressure, and cannot be used with Propane Gas. Gas pressure is affected by gas line size and the length of gas line run from the house. Follow the recommendations in the chart below.

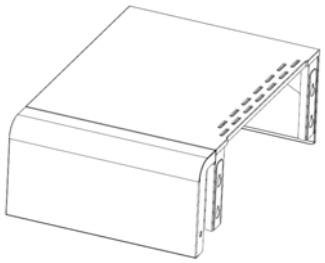
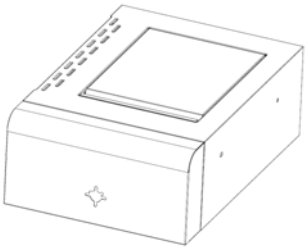
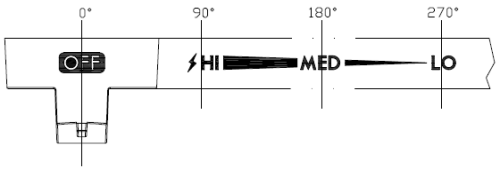
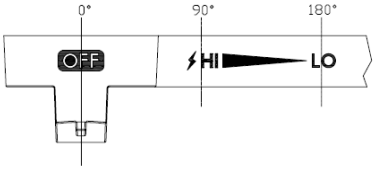
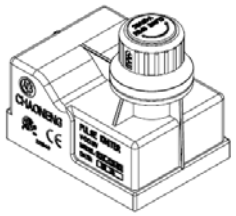
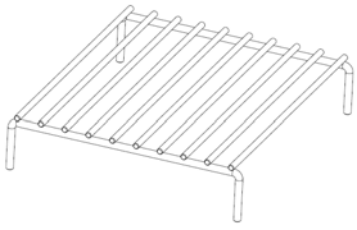
From House to Grill	
Distance	Tubing Size
Up to 25 ft.	3/8 in. diameter
26-50 ft.	1/2 in. diameter
51-100 ft.	2/3 of the run: 3/4 in. diameter 1/3 of the run :1/2 in. diameter
Over 101 ft.	3/4 in. diameter

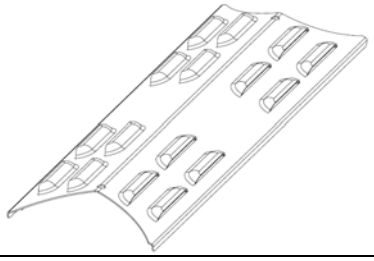
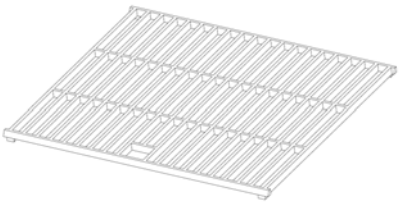
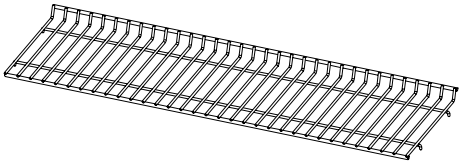
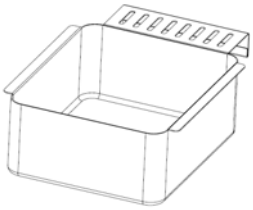
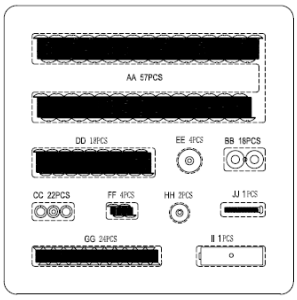
Part list detail with graphic:

No.	QTY	Description	Artwork
1	1	Bottom Panel Assembly	
2	2	Castor	
3	2	Castor with Lock	
4	1	Tank Tray	
5	1	Cart Left side Panel Assembly	
6	1	Cart Right side Panel Assembly	
7	1	Cart Rear Panel	

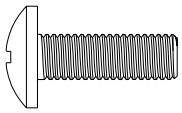
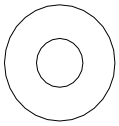
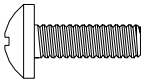
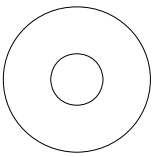
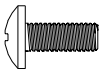
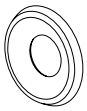
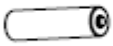
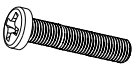
8	1	Cart Beam Assembly	
9	2	Triangle Strengthening Wedge	
10	1	Tank Exclusion Bar	
11	1	Drip Tray Assembly	
12	1	Left side Door Assembly	
13	1	Right side Door Assembly	
14	4	Handle Assembly	

15	8	Handle Bezel	
16	4	Handle Screw Cap	
17	4	Door Hinge	
18	1	Hood Handle	
19	2	Hood Handle Bezel	
20	1	Grill Body Assembly	

21	1	Side Table Assembly	
22	1	Side Burner Assembly	
23	1	Bezel	
24	5	Knob	
25	1	Knob	
26	1	Igniter	
27	1	Side burner grid	

28	4	Heat Diffusers	
29	2	Cooking Grid	
30	1	Warming Rack	
31	1	Drip Cup	
32	1	Door Stop	
33	1	Hardware Tool Kit 5109076	
34	1	Natural Gas Conversion Kit Not Included, purchase separately 01898	

Hardware Tool Kit:

AA. M6*16 Screw QTY: 57 pcs	BB. M6 Washer QTY: 18 pcs	CC.M6 Stretchy Washer QTY: 22 pcs	DD. M5*16 Screw QTY: 18pcs	EE.Washer 18*6.4*1.5, QTY: 4 pcs
				
FF. M4*6 Screw QTY: 4 pcs	GG. M4*10 Screw QTY: 24 pcs	HH. M5 Blast-proof Washer QTY:2 pcs	II. AA Battery QTY: 1 pcs	JJ. M4*28 Screw, QTY: 1 pcs
				

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-800-482-0131 for replacement. To order replacement parts after using grill, call 1-800-4-MY-HOME®

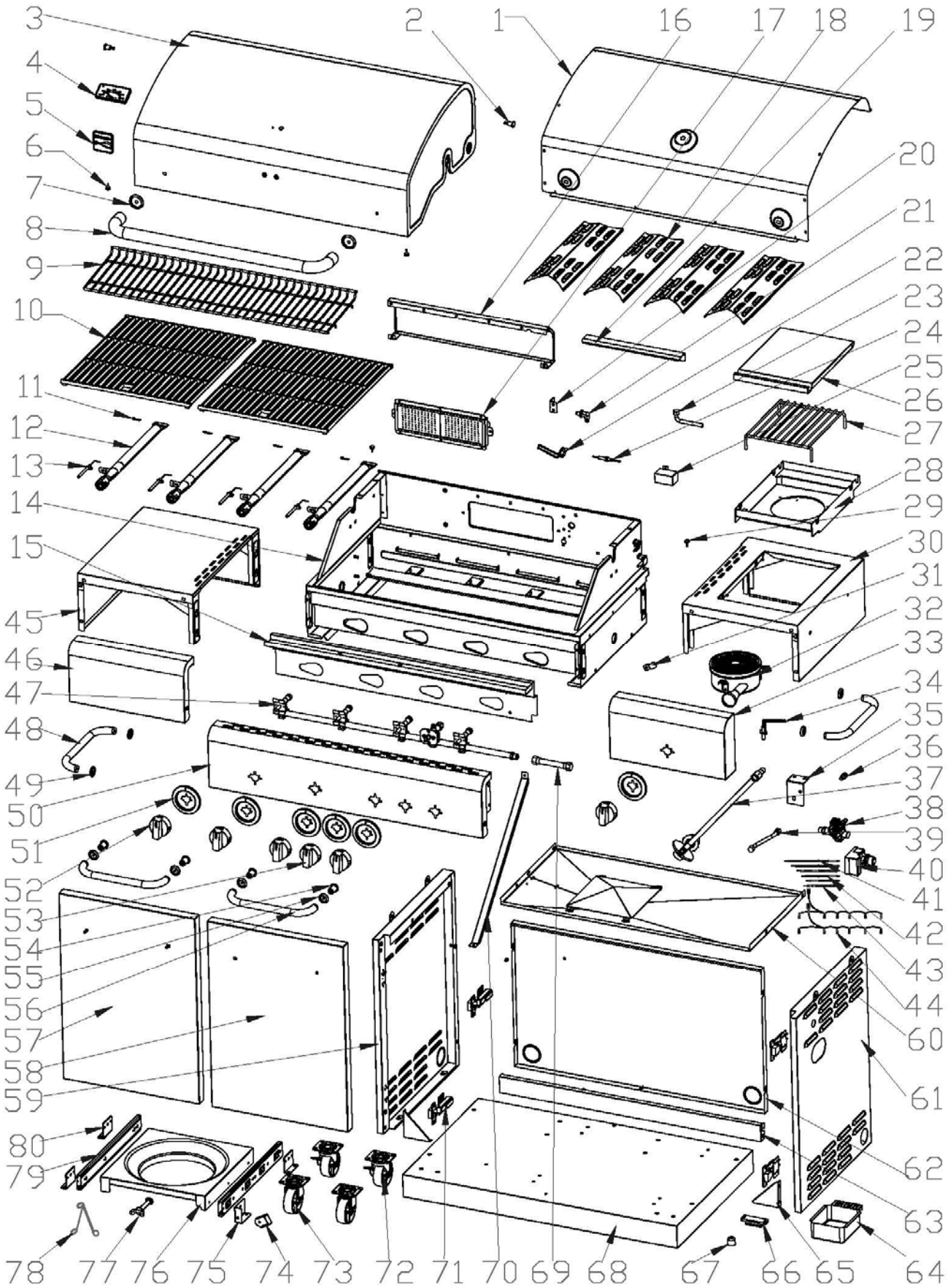
NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from those on your particular grill model. However, the method of assembly remains the same

Parts List:

No.	Description	Part. No.	QTY	No.	Description	Part. No.	QTY
1	Hood Inner Panel	CH3017301	1	41	Main Burner Ignition Wire	CH3017341	4
2	Hood Rotation Shaft	CH3017302	2	42	Rear Burner Ignition Wire 1	CH3017342	1
3	Hood Assembly	CH3017303	1	43	Side Burner Ignition Wire 1	CH3017343	1
4	Thermometer	CH3017304	1	44	Ignition Wire	CH3017344	2
5	Name Plate	CH3017305	1	45	Side Table Assembly	CH3017345	1
6	Hood Plastic Cushion	CH3017306	2	46	Side Table Panel	CH3017346	1
7	Hood Handle Cap	CH3017307	2	47	Main Gas Tube& Valve Assembly	CH3017347	1
8	Hood Handle	CH3017308	1	48	Side Table Handle	CH3017348	2
9	Warming Rack	CH3017309	1	49	Side Table Handle Cap	CH3017349	4
10	Cooking Grate	CH3017310	2	50	Control Panel	CH3017350	1
11	R Pin	CH3017311	4	51	Bezel	CH3017351	6
12	Main Burner	CH3017312	4	52	Main Burner Knob	CH3017352	5
13	Main Burner Ignition Pin	CH3017313	4	53	Rear Burner Knob	CH3017353	1
14	Body Assembly	CH3017314	1	54	Screw Cap of the Handle	CH3017354	4
15	Heat Shield	CH3017315	1	55	Door Handle Bezel	CH3017355	4
16	Rear Cover Shield	CH3017316	1	56	Door Handle	CH3017356	2
17	Infrared Burner	CH3017317	1	57	Left Door Assembly	CH3017357	1
18	Heat Diffusers	CH3017318	4	58	Right Door Assembly	CH3017358	1
19	Rear Burner Front Shield	CH3017319	1	59	Cart Left Panel Assembly	CH3017359	1
20	Rear Burner Nozzle Support	CH3017320	1	60	Drip Tray Assembly	CH3017360	1
21	Rear Burner Nozzle Assembly	CH3017321	1	61	Cart Right Panel Assembly	CH3017361	1
22	Rear Burner Ignition Pin	CH3017322	1	62	Cart Rear Panel Assembly	CH3017362	1
23	Rear Burner Ripple Tube	CH3017323	1	63	Cart Beam	CH3017363	1
24	Thermocouple	CH3017324	1	64	Drip Cup Assembly	CH3017364	1
25	Thermocouple Sitting Box	CH3017325	1	65	Triangle Strengthening Wedge	CH3017365	2
26	Side Burner Lid	CH3017326	1	66	Magnet	CH3017366	1
27	Trivet	CH3017327	1	67	Door Stop	CH3017367	1
28	Side Burner Soup Tray	CH3017328	1	68	Bottom Panel	CH3017368	1
29	Grill Body Plastic Cushion	CH3017329	2	69	Side Burner Ripple Tube	CH3017369	1
30	Side Table Assembly	CH3017330	1	70	Cylinder Shield	CH3017370	1
31	Fixing Bracket	CH3017331	3	71	Door Hinge	CH3017371	4
32	Infrared Side Burner	CH3017332	1	72	Castor with Lock	CH3017372	2
33	Side Burner Panel	CH3017333	1	73	Castor	CH3017373	2
34	Side Burner Ignition Pin	CH3017334	1	74	Cylinder Guide Rail Shield	CH3017374	1
35	Side Burner Nozzle Support	CH3017335	1	75	Guide Rail Shield Bracket	CH3017375	1
36	Side Burner Nozzle	CH3017336	1	76	Cylinder Tray	CH3017376	1
37	Regulator	CH3017337	1	77	Cylinder Screw Assembly	CH3017377	1
38	Side Burner Gas Tube & Valve Assembly	CH3017338	1	78	Ignition Pin Assembly	CH3017378	1
39	Side Burner Nozzle Ripple Tube	CH3017339	1	79	Cylinder Guide Rail	CH3017379	2
40	Igniter	CH3017340	1	80	Guide Rail Shield Support	CH3017380	3

Other Parts :
Hardware Tool Kit 5109076
Use & Care Guide 3027951
Not included with grill, sold separately: Natural Gas Conversion Kit, Part No. 01898

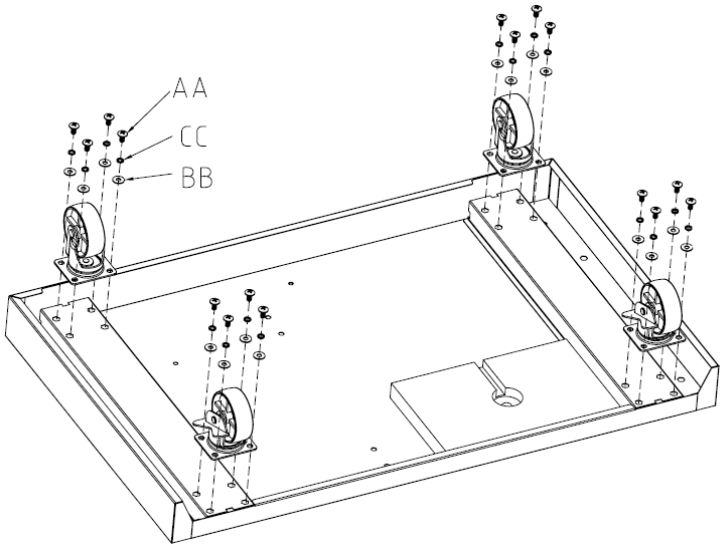
Part Diagram



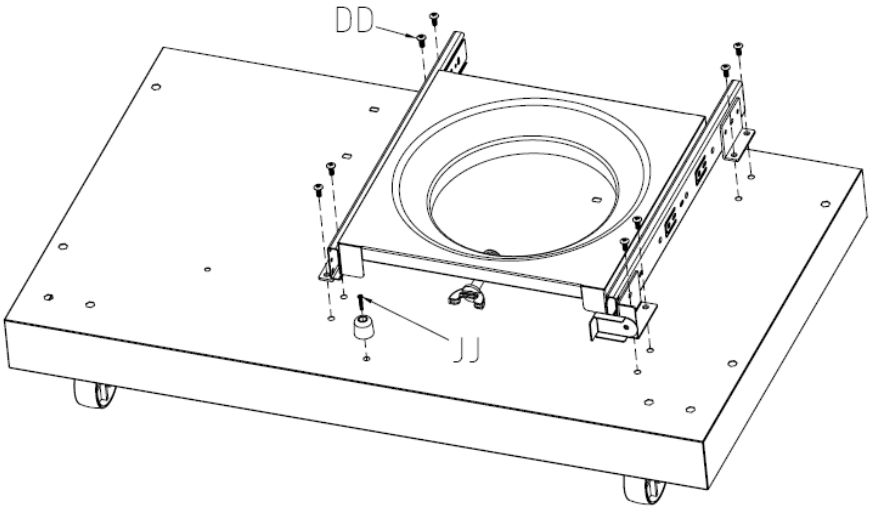
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

IMPORTANT: Assemble the grill on a flat level surface. During assembly, check the parts and hardware for correct identification against the list and diagrams on pages 13–18.

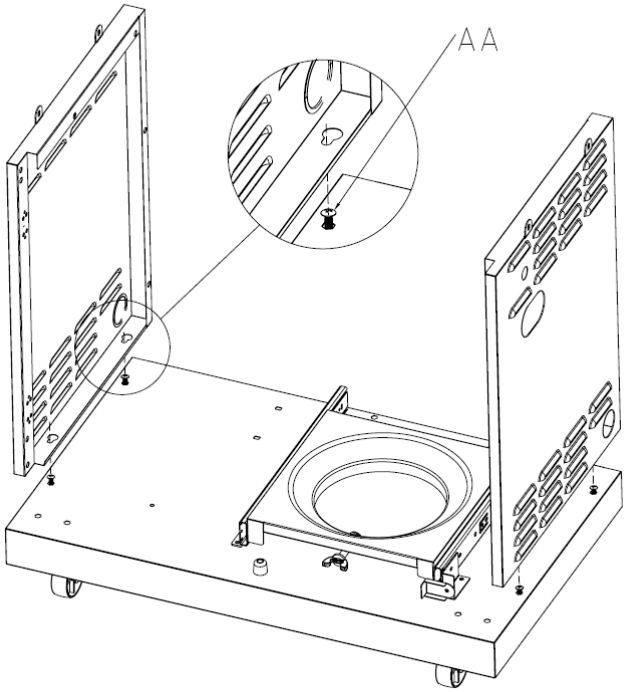
1. Casters
Attach each locking castor to the back of the bottom panel with 4 AA screws and 4 BB and 4 CC washers as shown below. Use same hardware types and quantities to attach each non-locking caster to front of panel. After attaching all casters, turn bottom panel over.



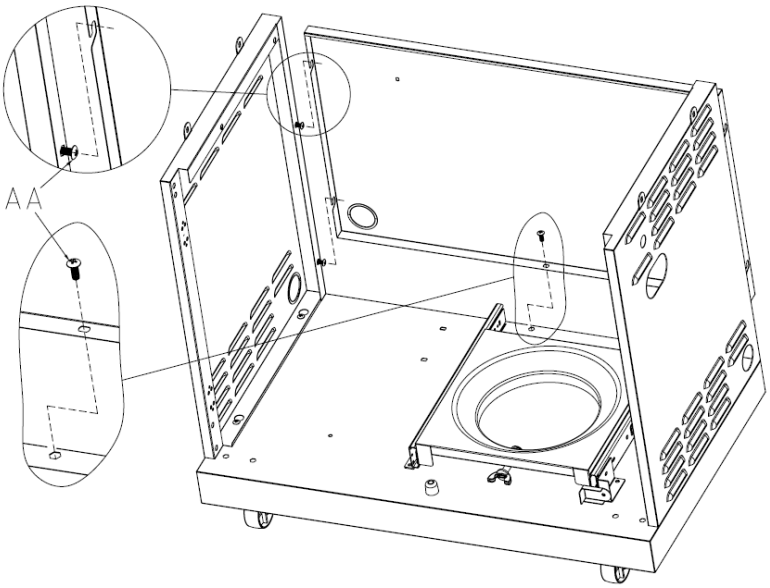
2. Tank Tray
- Attach the tank tray to the bottom panel with 8 DD screws. Attach the door stop pole to the bottom panel with 1 JJ screw.



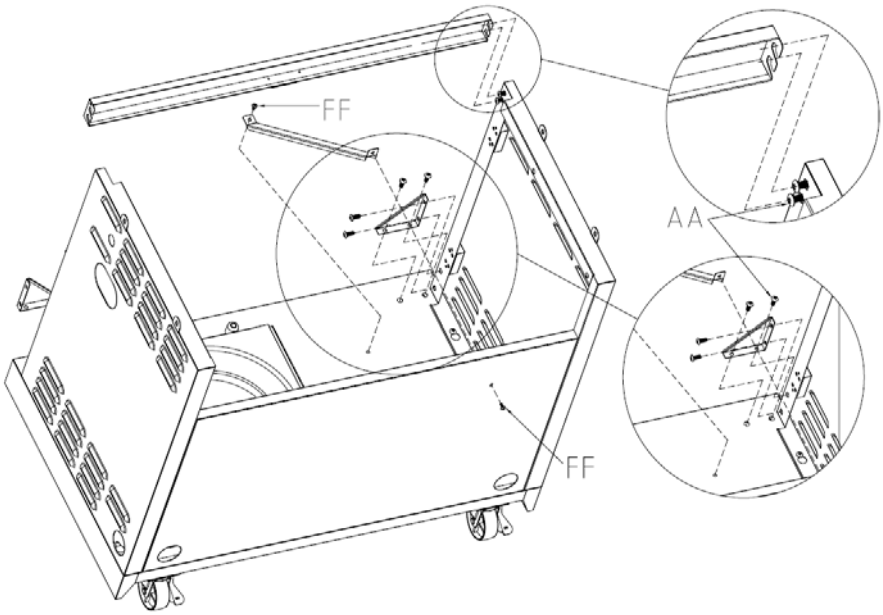
3. Left and Right Side Panel
- Screw 2 AA screws into each side of the bottom panel as shown below. Leave the screw heads protruding approximately 1/8-inch above panel surface.
- Insert the holes in each side panel base over the protruding screws on each side of the bottom panel. - Slide the side panels to the back of bottom panel. Tighten the screws to secure the side panels in place.



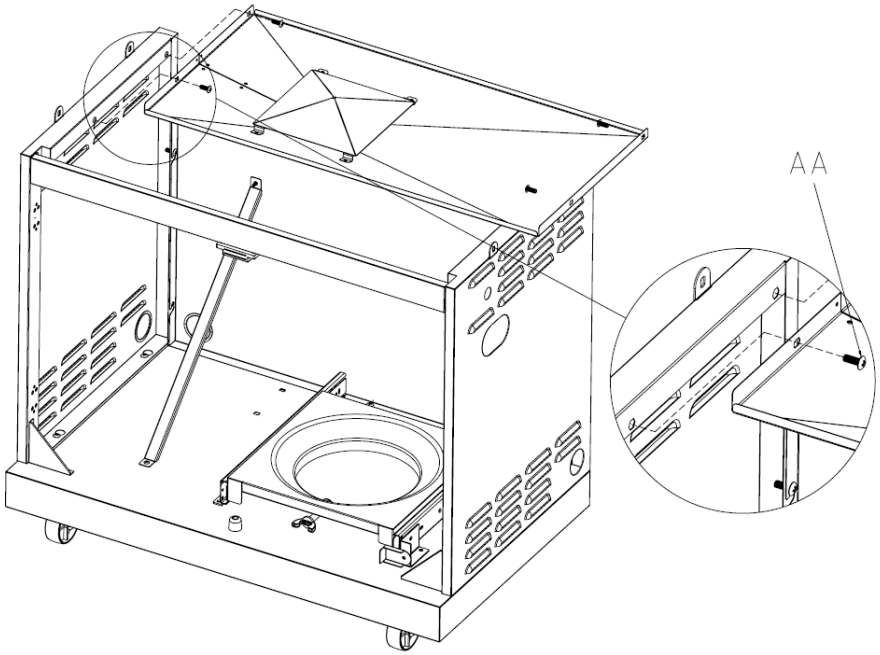
4. Rear Panel
- Screw 2 AA screws into the back of each side panel as shown below. Leave screw heads protruding approximately 1/8-inch above panel surface.
- Slide the 2 notches in each side of the back panel over the protruding screws so that back panel base rests on bottom panel.
- Tighten the screws to secure the back panel in place.
- Insert and tighten 1 AA screw in the middle of the back panel base as shown.



5. Cart Beam, Triangle Strengthening Wedge, Tank Exclusion Bar
- Screw 2 AA screws into the top front of each side panel as shown below. Leave screw heads protruding approximately 1/8-inch above panel surface.
- Slide the 2 notches in each end of the cart beam into place over the protruding screws..
- Tighten the screws to secure the cart beam to the side panels.
- Attach 1 Triangle Strenthening Wedge to each front corner of the cart with 4 AA screws as shown.
- Attach the Tank Exclusion Bar from the bottom panel to the back panel using 2 FF screws as shown in both figures on this page.

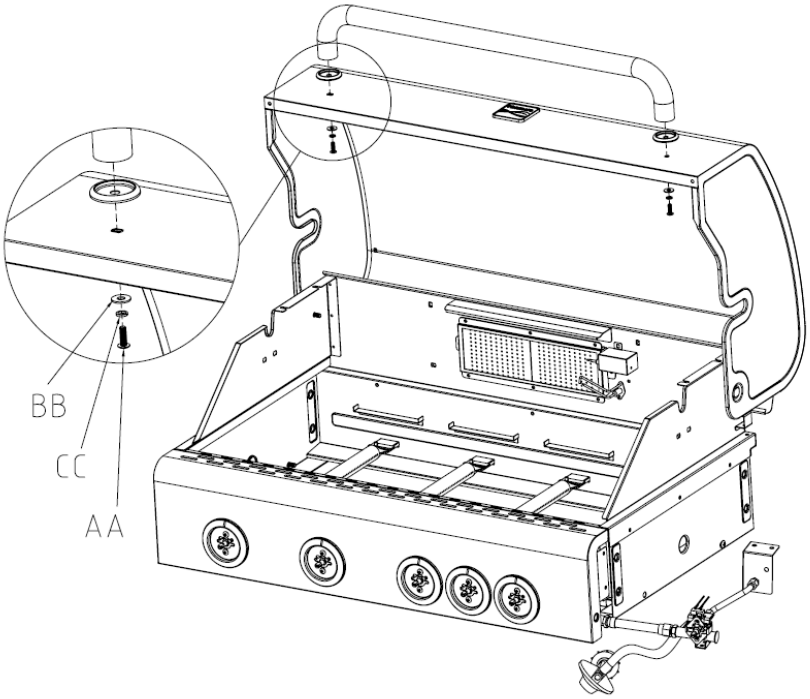


6. Drip Tray
Attach the drip tray to the tops of the side panels with 4 AA screws as shown.



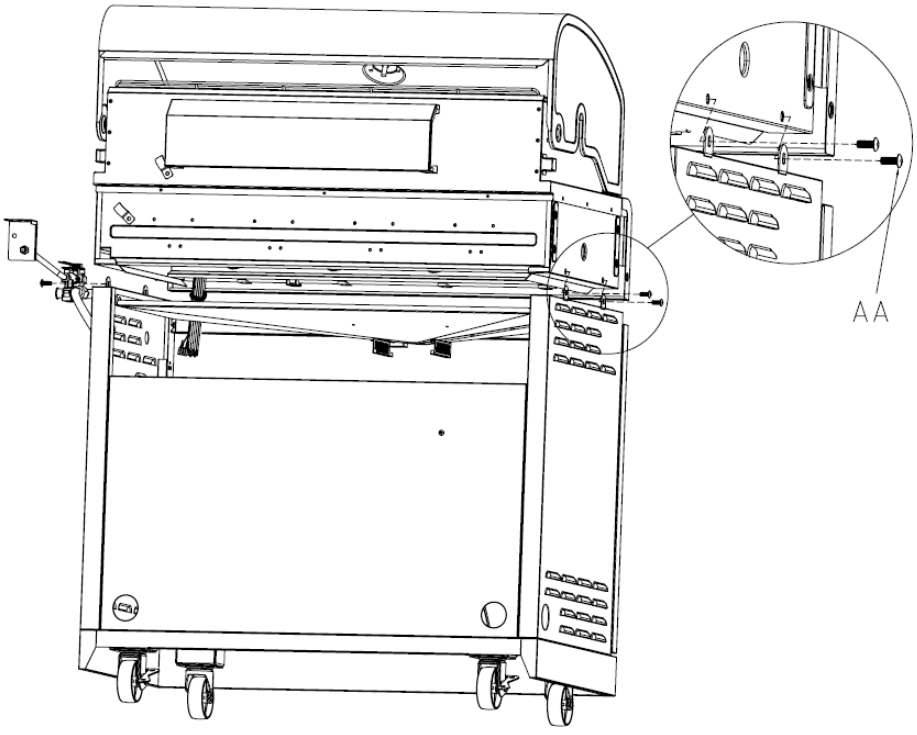
7. Hood Handle

Attach each end of handle to grill hood with 1 handle bezel, 1 BB washer, 1 CC lock washer and 1 AA screw as shown. Secure tightly.

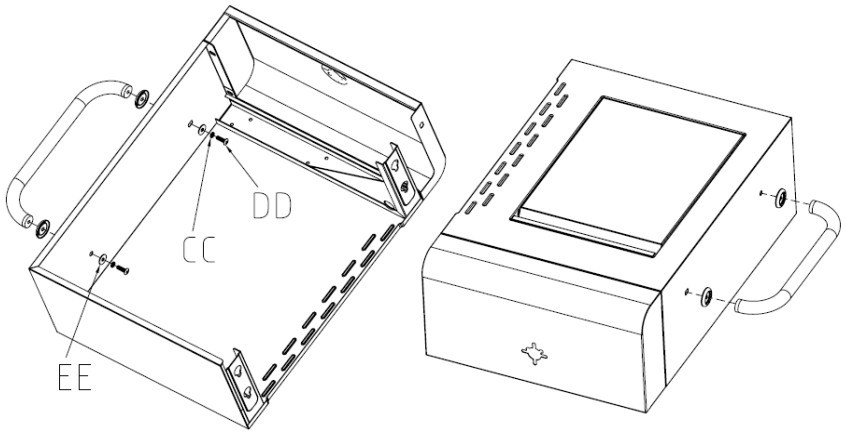


8. Grill Head

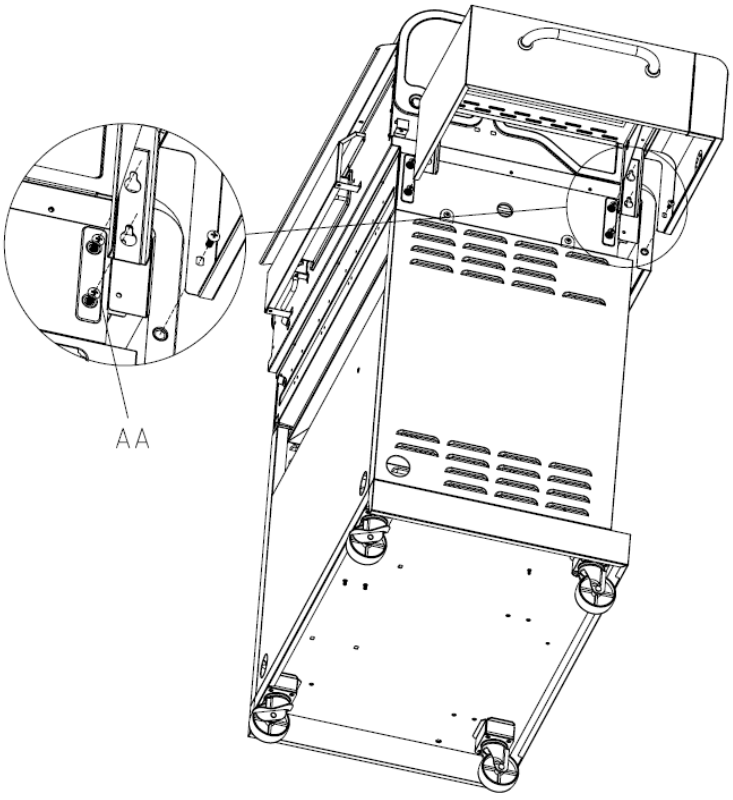
- With the aid of an assistant, lift and place grill head onto cart. Make sure that regulator and side burner valve hang outside of cart to the right, and that the 5 thick and 2 thin ignitor wires slip through the opening between the drip tray and front beam to hang inside the cart.
- Align the 2 holes in each side of the grill head with the 2 tabs on each side of cart, and attach head to cart with four AA screws.



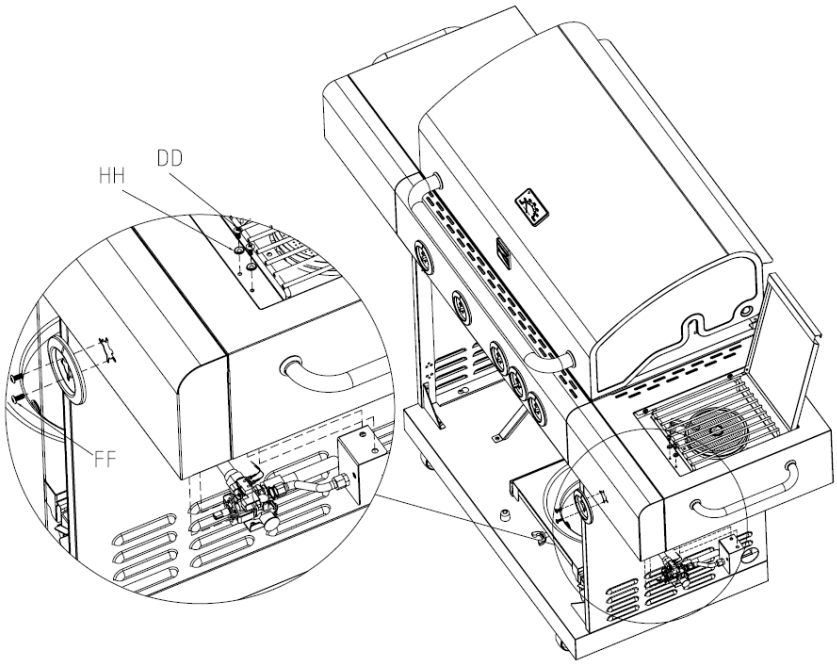
9. Towel Bars
- Attach 1 Towel Bar to Side Table with 2 handle bezels, 2 EE washers, 2 CC lock washers and 2 DD screws.
- Attach 1Towel Bar to Side Burner with 2 handle bezels, 2 EE washers, 2 CC lock washers and 2 DD screws.



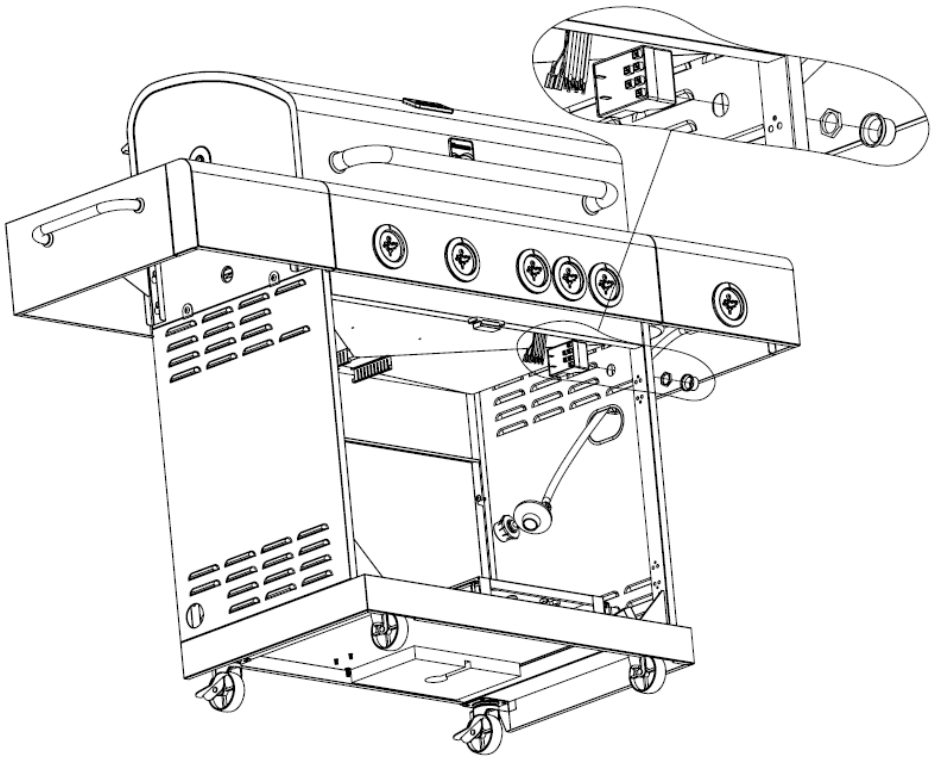
10. Side Burner and Side Table Shelves
- Screw 4 AA screws into each side of the firebox as shown below. Leave the screw heads protruding approximately 1/4-inch above firebox surface.
- Hang the side table (left side) or side burner (right side) onto the screws as shown, and fully tighten screws to secure shelves to grill.
- Attach side burner and side table front panels to main front panel with 1 AA screw as shown below. Assemble the left and right side table on the grill body;



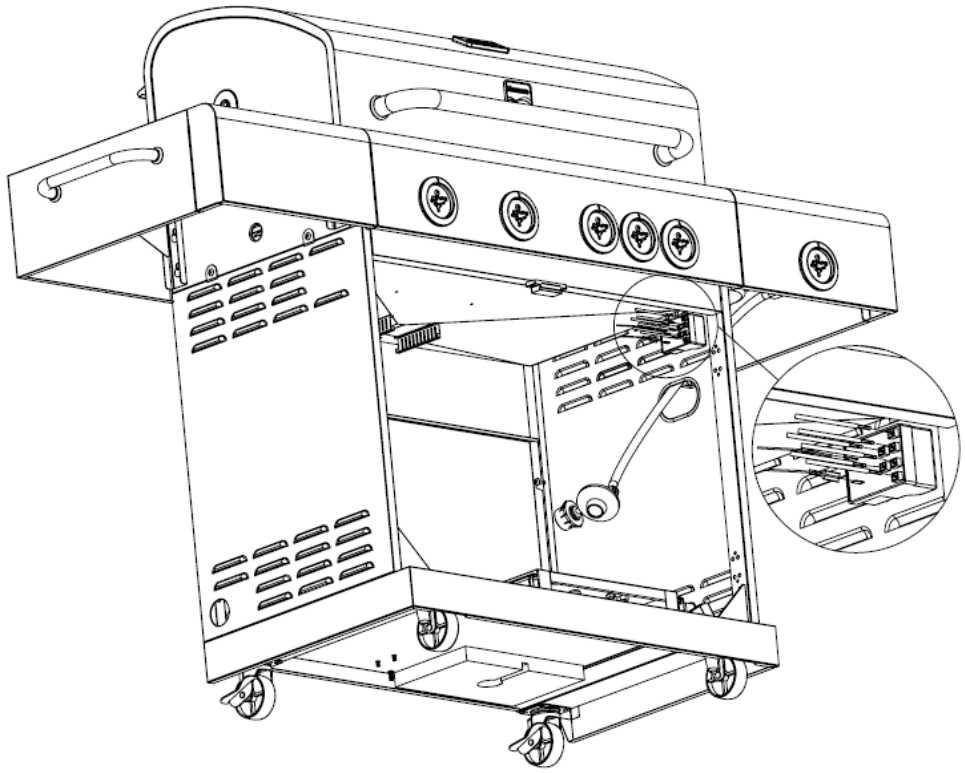
11. Side Burner Tube and Valve
- Remove tie wraps from side burner grid, and remove grid from side burner.
- Insert side burner valve control stem though side burner control panel. Attach bezel to control panel and valve control with 2 FF screws.
- Attach the side burner nozzle support to the underside of the burner bowl with 2 DD screws and 2 HH washers as shown.
- Run the side burner ignition wire over the side panel edge and into the cart
- Replace side burner grid.



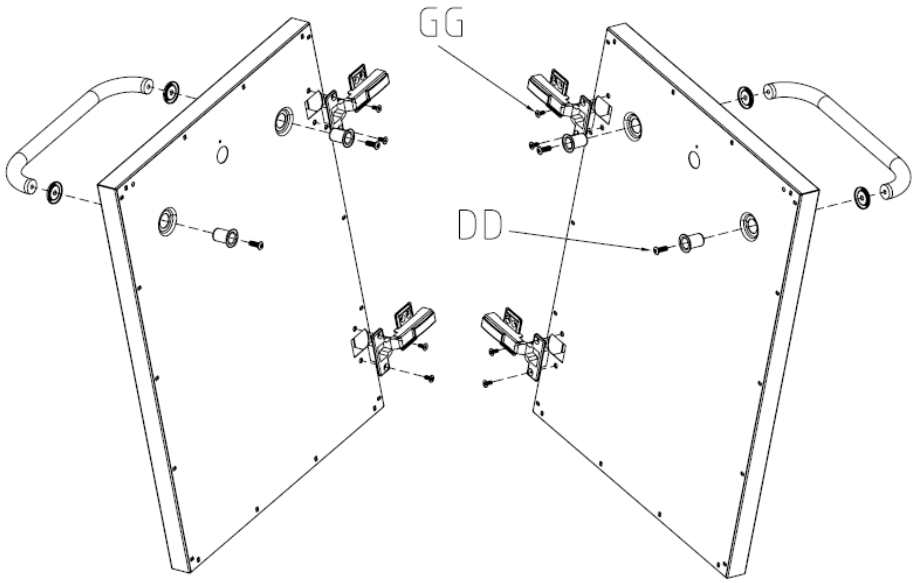
12. Ignition Box
Remove the cap and nut from the ignition box. Secure ignition box to the side panel with the nut. Then reassemble the cap to the box.



13. Igniter Wires
- Plug the 6 thick ignitor wires into the 6 sockets in the ignition box.
- Plug the 2 thin ignitor wires onto the two connection tabs on the ignition box.



14. Door Handles and Hinges
- Attach each Handle to 1 Door with 2 Handle Bezels, 2 Handle Screw Caps and 2 DD screws.
- Attach each of 2 Hinges to 1 Door with 2 GG screws as shown.



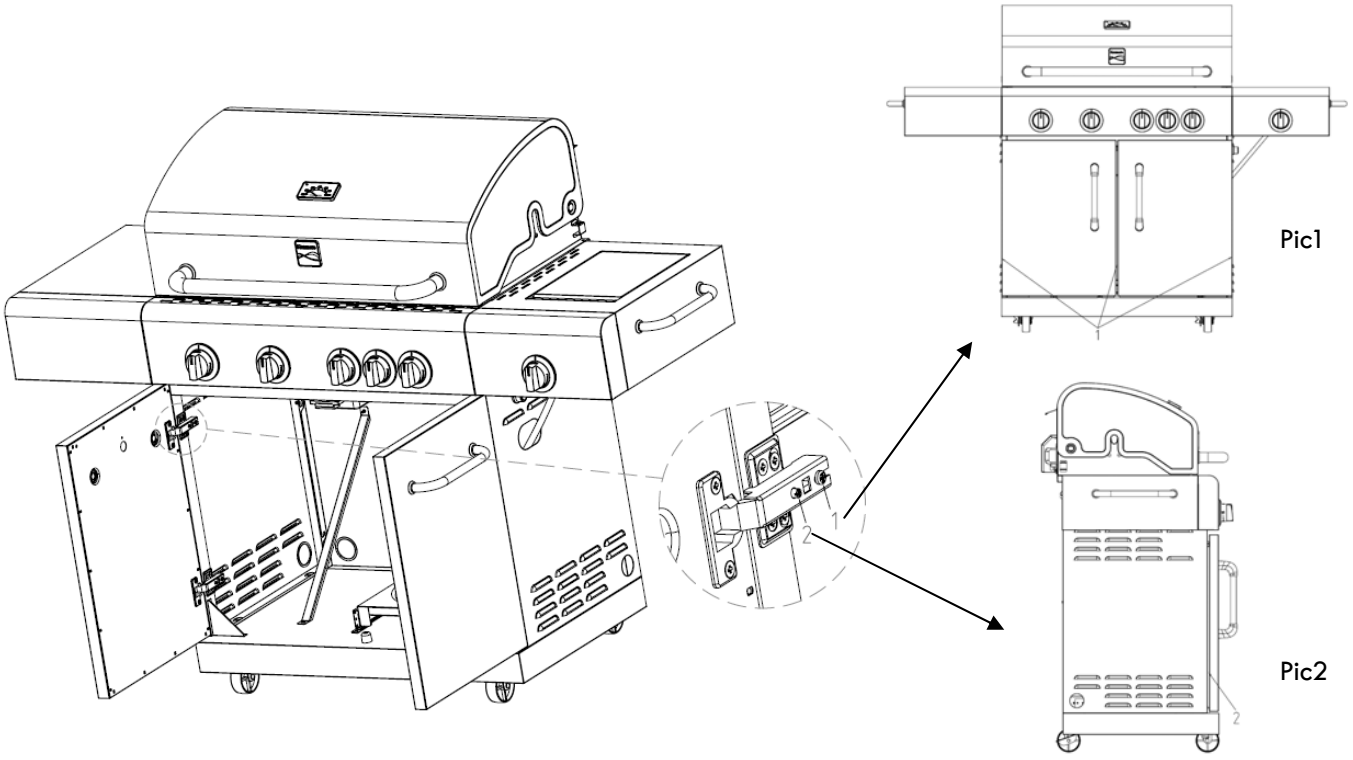
15. Doors

Attach Doors to cart front with 4 GG screws for each Hinge as shown.

If the doors are not aligned correctly after assembly, they can be adjusted as follow:

Screw#1 is used to adjust the gap between doors and align the door to the cart side panel (see pic 1);

Screw#2 is used to adjust the gap between doors and cart side panel (see pic 2)

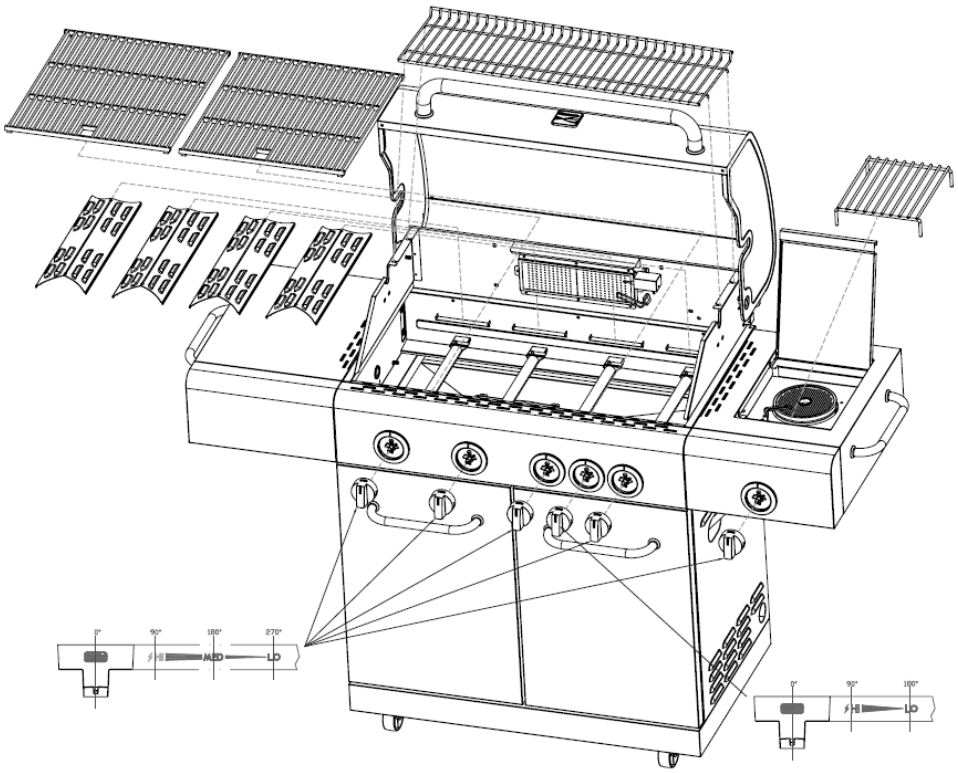


Pic1

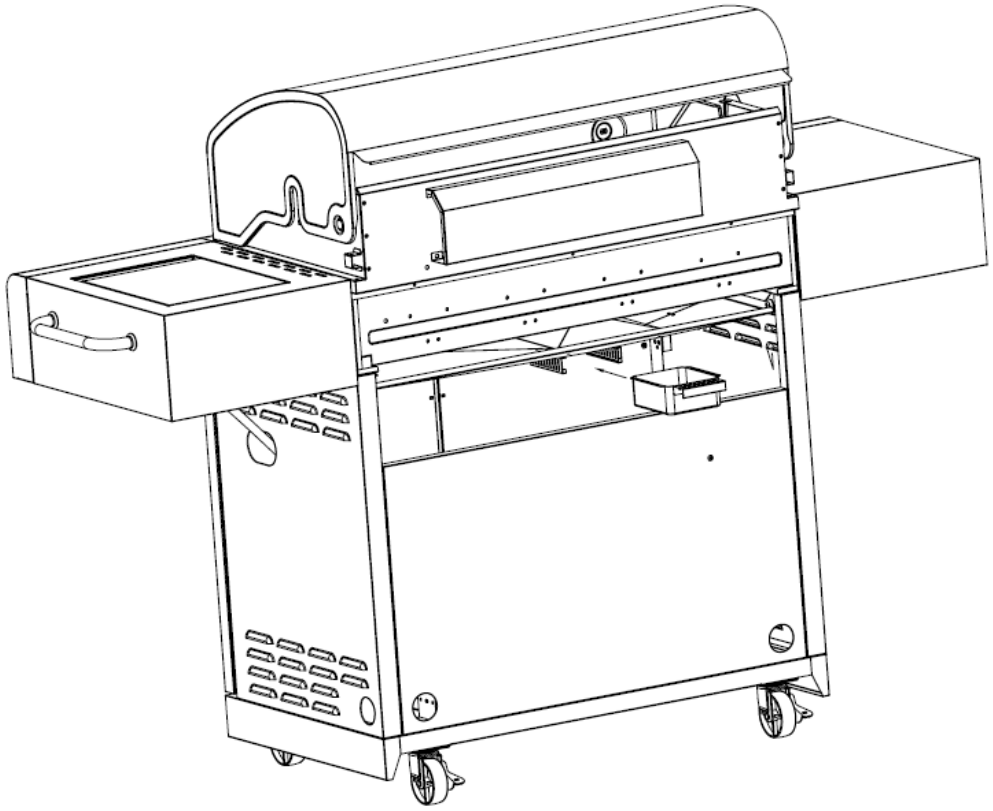
Pic2

16. Grids, Diffusers, Racks and Knobs

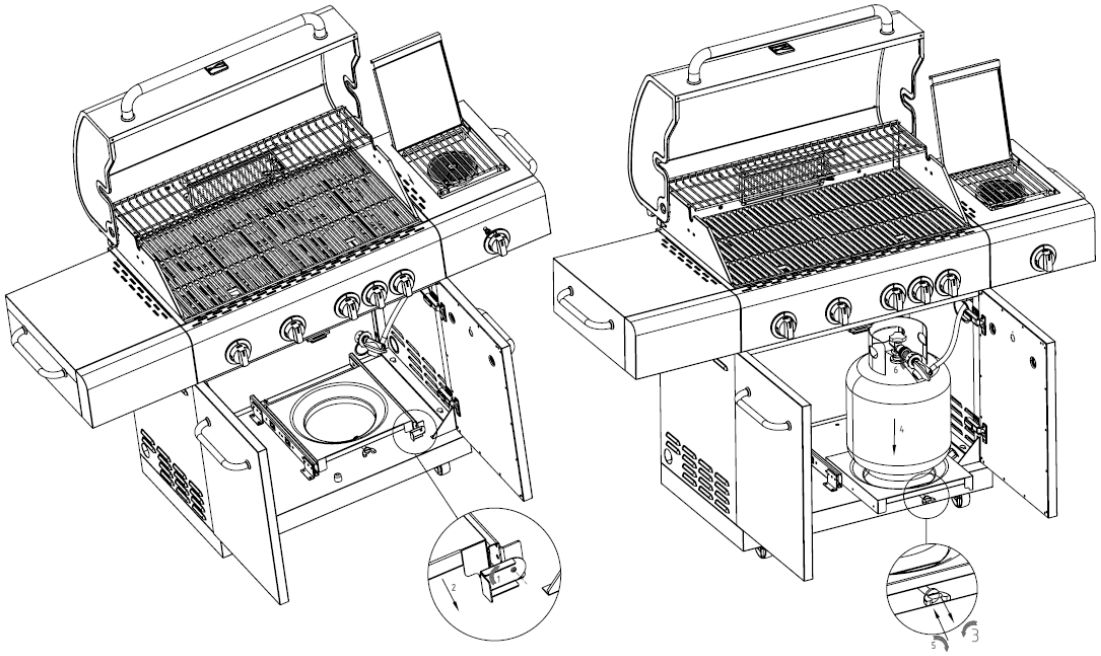
- Place diffusers within the support tabs.
- Install main burner cooking grids with square lifting hole to front.
- Install warming rack into four support holes as shown.
- Push main burner and side burner control knobs onto valve stems.



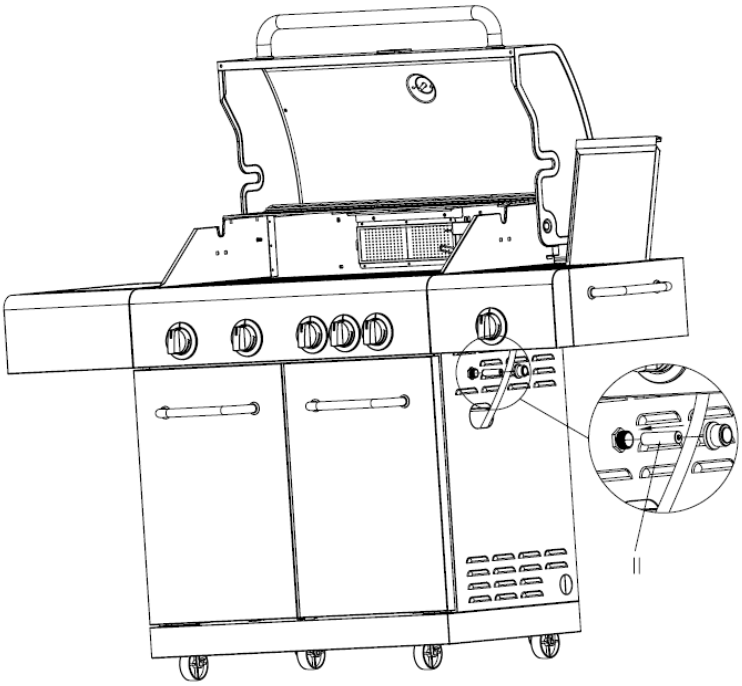
17. Install the drip cup into position from the rear of the grill as shown.



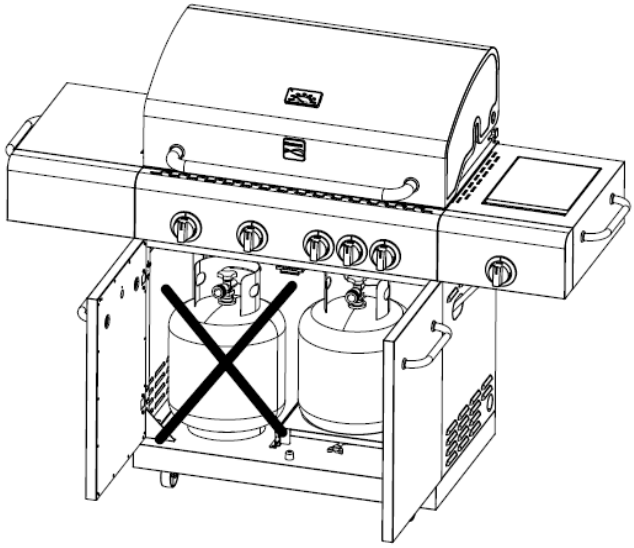
18. LP Gas Tank
- Unlock the tank tray latch by turning it to the right.
- Slide out the tank tray.
- Turn the thumb screw at the front of the tray all the way counterclockwise.
- Place the LP gas tank into the tray with the tank valve facing to the front.
- Tighten the thumb screw clockwise until the tank is secure.
- Connect the regulator to the tank.
- Slide tray back into grill. Turn tank tray latch to left to secure the tray in place.

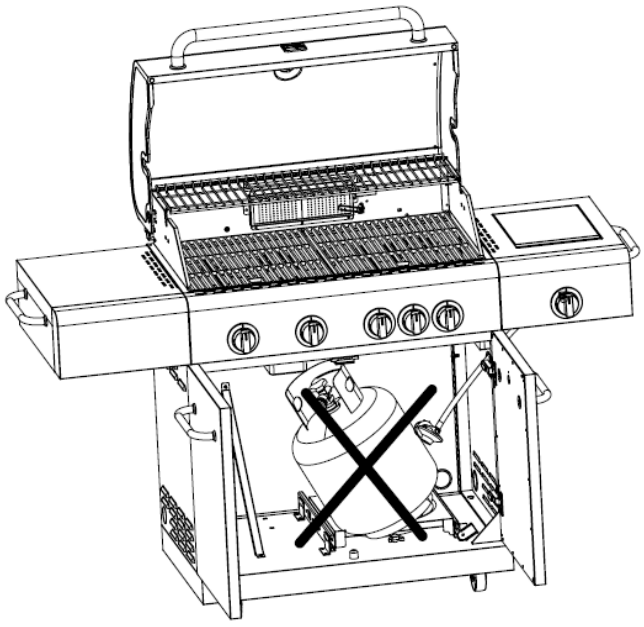


19. Unscrew ignitor cap from ignition box on side panel as shown. Install 1 AA battery into the ignition box. Replace cap on box.



WARNING: DO NOT attempt to store a spare gas tank in the cabinet. DO NOT install the tank in a leaning position.





Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Corrective Action
Grill or side burner will not light	1. The ignition wire came off the electrical igniter. 2. The distance between the ignition pin and the burner is greater than 0.1-0.2 inch(side burner). 3. The ignition wire is broken. 4. The battery has died. 5. The battery is in the wrong polarity. 6. The electrode tip does not produce sparks at the burner port. 7. No gas supplied. 8. Air shutter opening is too big.	1. Reconnect the ignition wire to the electrical igniter. 2. Loosen the ignition pin and adjust the distance, then fasten it again. 3. Call customer service for a replacement ignition wire. 4. Install a new AA battery. 5. Change the battery polarity. 6. Reinstall the electrode. 7. Turn on the regulator valve. 8. Loosen the air shutter and adjust the opening to a smaller size.
Burner flame is yellow and gas odor can be smelled	1. The air shutter opening is not properly set. 2. Spiders or insects block the air shutter. 3. Gas leaks	1. Loosen the air shutter and adjust the opening to have blue flames. 1/4 in. opening for LPG. 1/8 in. or less opening for NG. 2. Clean blockages. 3. Check for the source of gas leaks.
Excessive flare-up	1. Grilling fatty meats while knobs on “HIGH”. 2. Spray water on gas flames. 3. Hood closed when grilling.	1. Grill fatty meats when the grids are cold while the knobs are on the “LOW” setting. Move the meats to the warming rack if flare up continues until flame settles down. 2. Never spray water on gas flames. 3. Hood up when grilling.

Problem	Possible Cause	Corrective Action
Burner blows out	1. LP tank is empty. 2. Burner is not aligned with the control valve. 3. Gas supply is not sufficient.	1. Refill the LP Tank. 2. Install the burner correctly. 3. Check the gas supply hose and make sure there are no leaks and no knots.
Low heat with the knob in "HI" position	1. Low heat is found in natural gas models. 2. Ports are blocked. 3. LP tank has run out.	1. This model is set for 7 in. natural gas usage. Please check your natural gas supply system to have correct gas pressure. Regulator is not needed for NG model. Check the orifice if you installed NG nozzles. 2. Clear ports of any obstructions. 3. Refill the LP tank.
Low heat, natural gas	Gas pressure is significantly affected by gas line and length of gas line from house gas line.	Check your gas line and make corrections by following the chart below. From House to Grill Distance Tubing Size Up to 25 ft. 3/8 in. diameter 26 -50 ft. 1/2 in. diameter 51 -100 ft. 2/3 in. of run 3/4 in. 1/3 in. of run 1/2 in.

Problem	Possible Cause	Corrective Action
Low heat, LP gas	The propane regulator assembly incorporates an excess flow device designed to supply the grill with sufficient gas flow. Rapid changes in pressure can trigger the excess flow device, providing a low flame and low temperature.	Please follow these instructions: 1. Make sure all burners are “OFF”. 2. Open the tank valve and wait 5 minutes. 3. Light the burner one at a time following the lighting instructions listed on the door liner
Sudden drop in gas flow or low flame	1. Out of gas. 2. Excess flow valve tripped. 3. Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection.	1. Check for gas in LP cylinder. 2. Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light grill. 3. Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.
Cooking light will not turn on.	1. No power supply. 2. Defective halogen bulb. 3. Internal wiring issue.	1. Check power supply and make sure transformer is properly plugged in. 2. Replace the bulb. 3. Check the wiring connections under the fire box. All wire connections must be tight. If any wires are damaged they should be replaced.

PELIGRO

Si huele a gas:

1. Cierre el gas del aparato.
2. Apague cualquier llama.
3. Abra la tapa.
4. Si sigue oliendo, manténgase alejado del aparato y llame a su proveedor de gas o a los bomberos.

ATENCIÓN

1. No guarde o use gasolina o cualquier otro líquido o gas inflamable cerca de este u otro aparato.
2. No se debe de guardar botellas LP cerca de este aparato si no están conectadas a él.

Llame al servicio técnico para obtener ayuda o repuestos.
Si tiene preguntas o necesita ayuda durante el montaje, llame al 1-800-482-0131. Hablará con un representante del fabricante y no con un empleado de Sears. Para pedir repuestos llame a Sears al 1-800-4-MY-HOME

Registro del producto
IMPORTANTE: Rellene el registro del producto abajo.

Número de modelo _____

Número de serie _____
Busque el número de serie en la etiqueta de la parrilla.

Fecha de compra _____

PRECAUCIÓN

Para uso residencial exclusivo. No lo use para cocinas comerciales.

© 2012 KCD IP, LLC

Medidas de seguridad en la instalación

- Use la parrilla tal y como la compró, solo con gas LP (Propano) y la válvula que viene con el producto. Se debe comprar un kit de conversión para el uso con gas natural.
- La instalación de la parrilla de hacerse de acuerdo con las ordenanzas locales, de no haberlas, de acuerdo con el National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1 o el Propane Storage and Handling Code, B149.2 o el Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code según sea aplicable.
- Todos los accesorios eléctricos (como el asador) deben de tener toma a tierra de acuerdo con las ordenanzas locales, o el National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 o el Canadian Electrical Code, CSA C22.1. Mantenga los cables eléctricos y las mangueras de gas fuera de superficies calientes.
- Este aparato tiene certificado de seguridad para su uso en los Estados Unidos y Canadá. No lo modifique para su uso en cualquier otra parte. Las modificaciones pueden resultar en riesgos de seguridad.

IMPORTANTE: Esta parrilla está pensada para su uso en exterior y no para ser usada en vehículos recreativos o barcos.

NOTA AL INSTALADOR: Deje este manual de uso y cuidados al cliente después de la entrega e instalación.

NOTA AL CONSUMIDOR: Deje este manual de uso y cuidados en un lugar accesible para futura referencia.

Símbolos de seguridad
Los símbolos y cajas mostrados abajo explican lo que significa cada encabezamiento. Lea y siga todos los mensajes encontrados en el manual.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación inminentemente peligrosa, si no se evita, puede resultar en daños graves o muerte.

ATENCIÓN

ATENCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa. Si no se evita, puede resultar en daños graves o muerte.

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa o una acción no segura, que si no se evita, puede ocasionar daños moderados o leves.

TABLA DE CONTENIDOS

Por su seguridad 34
Centro de servicio de la Parrilla.....34
Información del registro del producto 34
Símbolos de seguridad 34
Precauciones de seguridad en la instalación 34
Garantía de la Parrilla Kenmore 35
Uso y cuidados 36-43
Kit de conversión a gas natural 44
Lista de repuestos 45-51
Diagrama de repuestos 52
Montaje.....53-62
Problemas y Soluciones 63-65

Acuerdos de protección contra reparaciones
Felicidades por su buena compra. Su nuevo producto Kenmore está diseñado y fabricado para su uso durante años. Pero como cualquier otro producto, puede necesitar reparaciones de vez en cuando. Ahí es cuando un acuerdo de protección contra reparaciones puede ahorrarle dinero y problemas. Compre ahora un acuerdo de protección contra reparaciones y asegúrese contra gastos y preocupaciones inesperadas.
Esto es lo que incluye nuestro acuerdo de protección contra reparaciones.

- Servicio experto con más de 10,000 especialistas.
- Servicio ilimitado y sin cargos en la mano de obra y los repuestos en las partes cubiertas
- Reemplazo del producto de hasta $1500 en caso de que su producto no pueda ser arreglado.
- Descuento del 25% del precio normal en el servicio y repuestos que no estén cubiertos por este acuerdo, además un 25% de descuento en comprobaciones de mantenimiento.
- Ayuda rápida por teléfono - Lo llamamos resolución rápida - por un representante de Sears. Imagínese un manual parlante.

Una vez que ha comprado el acuerdo de protección contra reparaciones, una simple llamada telefónica es lo que necesita para recibir el servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o la noche, o pedir un servicio online.
El acuerdo de protección contra reparaciones es una compra sin riesgos. Si cancela el periodo de garantía por cualquier razón, le devolvemos el dinero. O un prorrateo en cualquier momento después de que expire la garantía del producto. ¡Compre su acuerdo de protección contra reparaciones hoy!
Se aplican limitaciones y exclusiones.

Para recibir precios o información adicional, llame al 1-800-827-6655
Servicio de instalación Sears
Para una instalación profesional Sears en aparatos domésticos, puertas de garaje, calderas de agua y otros artículos del hogar, el los EEUU, llame al 1-800-4-MY-HOME®

GARANTÍA

Garantía de un año Kenmore
Si se instala, opera y mantiene de acuerdo con las instrucciones, si este aparato falla debido a un defecto en material o construcción en un año desde la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para solicitar una reparación gratis o un reemplazo si la reparación fuese imposible.
En diez años desde la fecha de compra, si un quemador se oxidase sería reemplazado gratis. Después del primer año desde la fecha de compra, Usted es responsable de la mano de obra de su instalación.
Toda cobertura en la garantía excluye las baterías de ignición y pérdida de pintura, decoloración u óxido en la superficie que o son partes desechables que se gastan con su uso normal en el periodo de garantía o son condiciones que pueden ser resultado de su uso normal, accidente o mantenimiento inadecuado.
Toda cobertura de la garantía será nula si el producto se usa para dar servicios comerciales o si se alquila a otra persona.

Esta garantía cubre SOLO defectos en el material o mano de obra. Sears no pagará por:
1. Objetos desechables que puedan gastarse por su uso normal en el periodo de garantía incluyendo pero no limitado a baterías, bombillas y coberturas de superficie.
2. Un técnico de servicio para ayudarle en la instalación, operación o mantenimiento.
3. Un técnico de servicio para limpiar o mantener el producto.
4. Daños o fallo en el producto debido a una mala instalación, operación o mantenimiento de acuerdo con las instrucciones de este producto.
5. Daño o fallos en el producto como resultado de un accidente, abuso, mal uso o uso para cualquier otro fin que no sea el suyo propio.
6. Daño o fallo en el producto causados por el uso de detergentes, limpiadores, químicos o utensilios que no sean los recomendados en las instrucciones del producto.
7. Daño o fallos en los repuestos o sistemas por modificaciones no autorizadas en este producto.

Descargo de responsabilidad de garantías implícitas, limitación de responsabilidades.
Es responsabilidad exclusiva del cliente bajo esta garantía limitada de la reparación del producto tal y como se provee. Cualesquiera garantías implícitas, incluyendo garantías de comercio o de cualquier otra naturaleza, serán limitadas a un año o al mínimo establecido por ley. Sears no es responsable de daños por incidencias o consecuencias. Algunos Estados y Provincias no permiten la exclusión o limitación de daños por incidencias y consecuencias, o la limitación en la duración de garantías implícitas de comercio, por lo que estas limitaciones no se le aplicarán a usted.
Esta garantía se aplica solo si este aparato se usa en los Estados Unidos.
Esta garantía le otorga derechos legales y puede también tener otros derechos legales que cambian en cada Estado.
Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

USO Y CUIDADO

PELIGRO

- NUNCA guarde una botella de gas LP bajo o cerca de la parrilla o en un lugar cerrado.

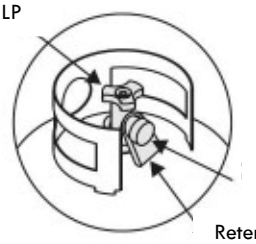
- Nunca llene una botella por encima del 80%
- Si la información en los dos puntos anteriores no se sigue correctamente, pueden ocurrir incendios graves o mortales.
- Una botella muy llena o mal guardada es un peligro debido a escapes de gas. Esto puede causar un incendio con riesgos de daño a la propiedad, heridas graves o muerte.
- Si ve, huele u oye una fuga de gas, aléjese inmediatamente de la botella de gas y el aparato y llame a los bomberos.

Retirada del tanque LP, transporte y guardado.

• Ponga en OFF todos los pulsadores de control y la válvula del tanque. Cierre la tuerca en el sentido contrario a las agujas del reloj con la mano - no use herramientas para ello. Levante el alambre del tanque hacia arriba fuera del collar del tanque, y luego levante el tanque LP hacia arriba, fuera del soporte. Coloque el tapón en la salida de la válvula de la botella cuando no esté en uso. Solo instale el tipo de tapón de la válvula de salida que viene con la válvula de la botella. Otros tipos de tapones pueden resultar en un escape de propano.

La omisión en el uso de un tapón de seguridad tal y como se ha mencionado puede causar daños graves y/o daños en la propiedad.

Válvula del tanque LP



Tapón de seguridad

Retención

• Un tanque LP desconectado que sea guardado o transportado debe de tener un tapón de seguridad instalado (como se muestra). No guarde un tanque LP en lugares cerrados como un trastero, garaje, porche, patio cerrado u otras construcciones. Nunca deje un tanque LP dentro de un vehiculo que pueda ser calentado por el sol. No guarde un tanque LP en un área de juegos de niños.

Botella LP

• La botella LP usada en su parrilla debe de cumplir los siguientes requisitos.

• Use botellas LP con las medidas requeridas 12" (30,5cm) diámetro x 18" (45.7cm) alto con 20lb (9kg) de capacidad máxima.

• Las botellas LP deben de estar construidas y etiquetadas de acuerdo con las especificaciones para botellas LP de los EEUU. Department of Transportation (DOT) o para Canadá, CAN/CSA-B339, botellas, esferas y tubos para transporte de materiales peligrosos. Transport Canada (TC). Vea el collar de la botella para el etiquetado.

• La botella LP debe tener:

• Salida de Tipo 1 compatible con regulador o parrilla.

• Válvula de escape de seguridad.

• Rueda de protección del aparato manual (OPD). Esta medida de seguridad se identifica por una rueda triangular de mano. Use solo botellas que tengan este tipo de válvula.

• La botella LP debe de estar preparada para salida de vapor e incluir un collar para proteger la válvula de la botella LP. Mantenga siempre las botellas en posición vertical durante su uso, tránsito y guardado.

Botella LP en posición vertical para salida de vapor.

LP (Gas de Petróleo Líquido)

• El gas LP no es tóxico, inodoro e incoloro cuando se produce. Por su seguridad, se le ha añadido olor al gas (similar a vegetales podridos) para que pueda ser olido.

• El gas LP es muy inflamable y puede encenderse al contacto con el aire.

Relleno de botellas LP

• Use solo comerciantes experimentados y autorizados.

• El comerciante LP debe purgar la botella antes de rellenarla.

• El comerciante nunca debe rellenar la botella más del 80% del volumen de la botella. El volumen del propano puede variar con la temperatura.

• Un regulador de gas congelado indica una sobrecarga de gas. Cierre la válvula inmediatamente y llame a su comerciante de gas.

• No libere gas LP en la atmosfera. Es una práctica peligrosa.

Para liberar gas de la botella LP, contacte con su comerciante LP o llame a los bomberos para asistencia. Consulte la guía telefónica bajo "Compañías de gas" para encontrar la más cercana a usted.

Cambio de botella LP

• Muchos vendedores que venden parrillas le ofrecen la opción de rellenar su botella mediante un cambio. Use solo compañías de cambio confiables que inspeccionen, rellenen con precisión, comprueben y certifiquen sus botellas. Cambie su botella solo por un tanque con OPD tal y como se ha descrito en la sección "tanque LP" de este manual.

• Mantenga siempre las botellas nuevas o cambiadas en posición vertical durante el uso, tránsito o almacenaje.

• Compruebe las fugas de botellas nuevas o cambiadas ANTES de conectar la parrilla.

Test de fugas en tanque LP
Por su seguridad

• Se debe repetir el test cada vez que cambie o rellene el tanque

• No fume durante el test de fugas

• No use una llama para comprobar fugas

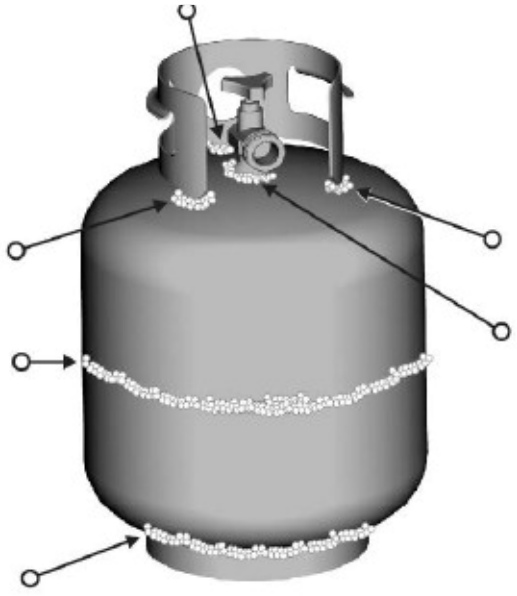
• La parrilla debe de comprobarse en el exterior en una zona bien ventilada, lejos de focos de calor como fuego o aparatos eléctricos. Durante un test de fugas, mantenga la parrilla lejos de llamas o chispas.

Use un pincel y una solución al 50% de agua y jabón. Pinte con la mezcla en las zonas pintadas abajo. Las fugas producirán burbujas crecientes.

ATENCIÓN

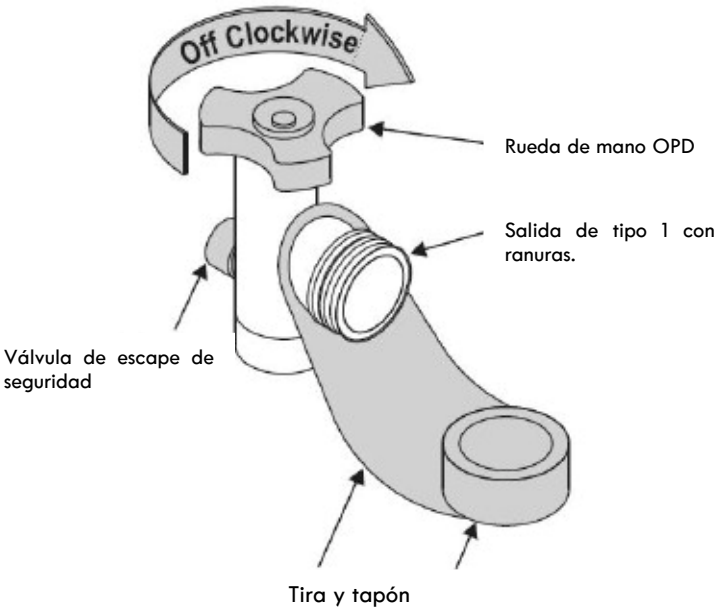
Si aparecen burbujas crecientes, no use o mueva la botella LP. Contacte con su proveedor de gas LP o los bomberos.

▲No use agentes limpiadores del hogar. Puede resultar en daños a los componentes de la botella (válvula, manguera, regulador).



Conectar el regulador al tanque LP

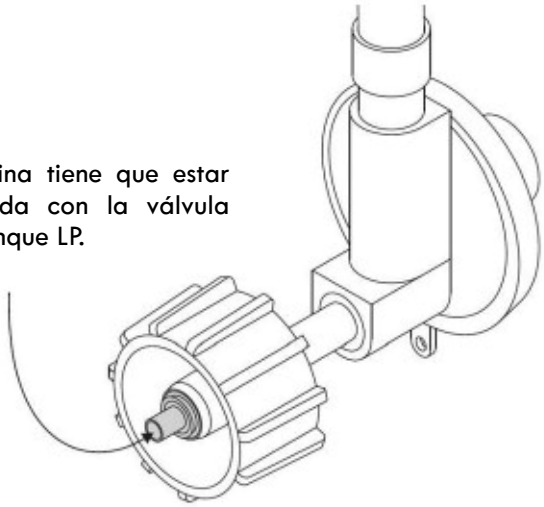
1. El tanque LP debe de estar asegurado a la parrilla. (Vaya a la sección montaje).
2. Apague todos los reguladores.
3. Cierre el tanque girando a fondo la rueda OPD en el sentido de las agujas del reloj.
4. Retire el tapón protector de la válvula del tanque LP. Siempre use el tapón y la tira que vienen con la válvula.



No inserte un tapón de transporte POL (parte de plástico con ranuras externas) en la salida de tipo 1. Causaría la inutilización de la válvula de escape de seguridad.

5. Mantenga el regulador e inserte la tetina en la válvula del tanque LP. Apriete la rosca aguantando el regulador en línea recta con la válvula del tanque LP para no cerrar la conexión.

La tetina tiene que estar centrada con la válvula del tanque LP.



Aguante la rosca y el regulador tal y como se muestra para una buena conexión a la válvula del tanque LP.

6. Gire la rosca en el sentido de las agujas del reloj y apriete hasta el fondo. El regulador se cerrará con la rosca de la válvula del tanque, haciendo cierta resistencia. Se requiere otra media o tres cuartos de vuelta para completar la conexión. Apriete con las manos - no use herramientas.

NOTA:
Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si no es capaz de completar la conexión de este modo no use el regulador, llame al 1-800-482-0131 para asistencia.

PELIGRO

- **No inserte herramientas u objetos extraños en la salida de la válvula o válvula de seguridad. Puede dañar la válvula y crear una fuga. Las fugas de propano pueden resultar en explosiones causando fuego, daños graves o muerte.**

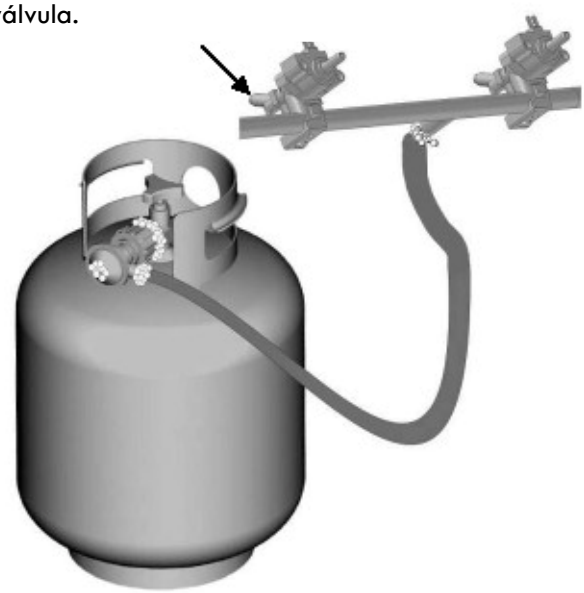
ATENCIÓN

- **Los aparatos de exterior no son para instalar en o encima de un barco.**
- **Los aparatos de exterior no son para instalar en un RV.**
- **Nunca intente acoplar esta parrilla a un sistema de gas LP, a un trailer de acampada o a un motor.**
- **No use la parrilla si no ha comprobado las fugas.**
- **Si hay una fuga, PARE y llame a los bomberos.**
- **Si no puede parar una fuga, cierre la válvula de la botella LP y llame a su proveedor LP o a los bomberos.**

Comprobar fugas en las válvulas, manguera y regulador

1) Ponga los pulsadores en OFF.
2) Asegúrese de que el regulador está bien conectado al tanque LP.
3) Abra la válvula del tanque completamente girando la rueda OPD en el sentido contrario a las agujas del reloj. Si oye un ruido sospechoso, cierre el gas inmediatamente. Hay una fuga grande en la conexión. Llame a Sears para repuestos en el 1-800-4-MY-HOME
4) Pinte la solución jabonosa en las zonas mostradas en el dibujo de abajo.

▲ Nunca retire el orificio ranurado al final de la válvula.

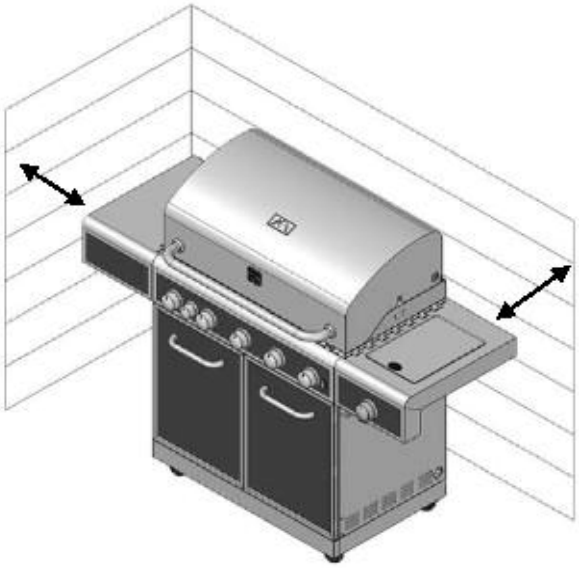


5) Si aparecen burbujas crecientes, hay una fuga. Cierre la válvula del tanque inmediatamente y apriete las conexiones de nuevo. Si no se pueden detener las fugas no intente reparar y llame a Sears para repuestos en el 1-800-4-MY-HOME®.
6) Cierre siempre la válvula del tanque LP después de hacer un test girando la rueda el en sentido de las agujas del reloj.

ATENCIÓN

Para un uso seguro de su parrilla y evitar daños graves:

- **No deje que los niños operen o jueguen cerca de la parrilla.**
- **Mantenga la zona de la parrilla limpia y sin materiales inflamables.**
- **No bloquee los agujeros en los laterales o parte trasera de la parrilla.**
- **Compruebe las llamas de los quemadores con regularidad.**
- **Use la parrilla solo en lugares bien ventilados. NUNCA use la parrilla en un lugar cerrado como un trastero, garaje, porche, patio cubierto o bajo ninguna estructura.**
- **No use ladrillos de carbón o cerámicos en una parrilla de gas. (A no ser que vengan con su parrilla).**
- **Use la parrilla por lo menos con 3 pies de distancia a cualquier superficie o pared. Mantenga una distancia de 10 pies con los objetos que puedan encenderse o con focos de calor como llamas piloto en calderas, aparatos eléctricos encendidos, etc.**



- **Inquilinos de apartamentos:**
- **Compruebe con la dirección los requisitos y códigos de incendios para usar una parrilla de gas LP en su apartamento. Si se le permite, use fuera en el suelo con 3 pies de distancia de paredes o raíles. No use en un balcón.**
- **NUNCA intente encender la parrilla con la tapa cerrada. Una acumulación de gas sin quemar puede ser peligrosa.**
- **Nunca opere la parrilla con una botella LP que no esté en buena posición, tal y como se indica en las instrucciones.**
- **Cierre siempre la válvula de la botella LP y retire la rosca antes de mover la botella LP en posición.**

Consejos de Seguridad

- ▲ Antes de abrir la válvula de la botella LP, compruebe que la rosca está bien apretada.
- ▲ Cuando no use la parrilla, cierre todos los pulsadores y la válvula de la botella LP.
- ▲ Nunca mueva la parrilla si se está usando o está caliente.
- ▲ Use utensilios largos de barbacoa y guantes de horno para evitar quemaduras o salpicaduras.
- ▲ La carga máxima de la parrilla para el quemador secundario es de 10lbs.
- ▲ La bandeja de grasa debe insertarse en la parrilla y vaciarla después de cada uso. No retire la bandeja de grasa hasta que se haya enfriado la parrilla.
- ▲ Limpie la parrilla a manudo, idealmente después de cada uso. Si se usa un pincel para limpiar cualquiera de sus superficies, asegúrese de no dejar pelos en la superficie. No se recomienda limpiar mientras esté caliente.
- ▲ Si ve grasa u otro material goteando desde la parrilla a la válvula, manguera o regulador, cierre el gas. Determine la causa, arréglelo, limpie e inspeccione la válvula, manguera y regulador antes de continuar. Haga un test de fugas.
- ▲ Mantenga las aperturas de ventilación en el carro de la parrilla libres de polvo o basura.
- ▲ No guarde objetos o materiales dentro del carro de la parrilla que puedan bloquear el flujo de aire a la parte inferior o en el panel de control.
- ▲ El regulador puede hacer un ruido durante la operación. Esto no es un riesgo.
- ▲ Si tiene un problema con la parrilla vaya a la sección "Solución de problemas"
- ▲ Si se congela el regulador, apague la parrilla y cierre la válvula de la botella LP inmediatamente. Esto indica un problema con la botella y no debe de usarse con ningún producto. Retórnela a su proveedor.

PRECAUCIÓN

- **No se puede apagar fuegos de grasa cerrando la tapa. Las parrillas están bien ventiladas por motivos de seguridad.**
- **No use agua en fuego de grasa. Puede causar daños personales. Si se origina un fuego de grasa, cierre los pulsadores y la botella de gas LP.**
- **No deje la parrilla desatendida mientras se precalienta o mientras se queman residuos de comida en HI. Si no se ha limpiado la parrilla regularmente puede originarse un fuego de grasa que dañe el producto.**

Encender la parrilla

1. Abra la tapa durante el encendido.
2. Abra la válvula de la botella LP o la válvula de gas natural.
3. Empuje el pulsador hacia adentro y gírelo hacia la izquierda en posición HI. Oirá un ruido en los quemadores. Mantenga pulsado el pulsador hasta que se encienda el quemador.

4. Si no se enciende en 5 segundos, apague el quemador, espere 5 minutos para que se vaya el gas acumulado y repita el paso 3.
5. Para encender otros quemadores repita el paso 3.

NOTA: Si el encendedor no funciona, siga las instrucciones de encendido con cerillas.

ATENCIÓN

Cierre los controles y el tanque de gas en OFF cuando no se use.

PRECAUCIÓN

Si no se enciende en 5 segundos, apague el quemador, espere 5 minutos para que se vaya el gas acumulado y repita el encendido. NO DEJE los controles en ON si no se ha encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas seguirá fluyendo y puede prender algo, causando riesgos.

Encendido con cerillas

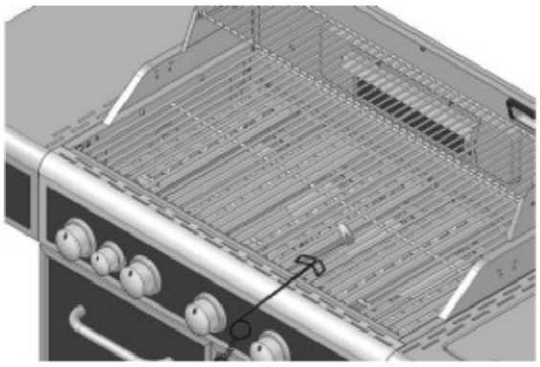
▲ No se incline sobre la parrilla al encender.

1) Abra la tapa para encender.

2) Ponga la cerilla en el soporte para cerillas (colgando en el lateral del carro). Encienda la cerilla y póngala en la zona de fuego.

3) Pulse el pulsador derecho y gírelo a la derecha hacia la posición HIGH. Asegúrese de que queda encendido.

4) Encienda otros quemadores pulsando el pulsador y girándolo hacia la posición HI.

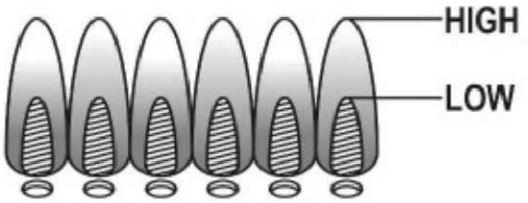


Encendido del quemador secundario con cerillas

1. Abra la tapa del quemador secundario. Encienda el gas en la botella LP.
2. Ponga una cerilla encendida cerca del quemador.
3. Gire el pulsador del quemador secundario hacia HI. Asegúrese de que se enciende y permanece encendido.

Comprobación de la llama del quemador

- Retire la rejilla de cocción y los difusores de calor. Encienda los quemadores y rote los pulsadores de HIGH a LOW. Deberá ver una llama más pequeña en posición LOW que en posición HIGH. Haga la comprobación de la llama en el quemador secundario también. Compruebe la llama siempre antes de cada uso.



Apagar la Parrilla

- Gire los pulsadores hacia la posición. Cierre la botella LP girando la rueda en el sentido de las agujas del reloj hasta el fondo.

Comprobar el encendedor

- Cierre el gas desde la botella. Empuje el pulsador de control y gírelo hacia la izquierda hasta la posición HI. Se debe oír un click y se debe ver una chispa entre la caja colectora y el electrodo. Ir a solución de problemas si no se ve una chispa.

Comprobar la válvula

- Importante: Asegúrese de que el gas está apagado en la botella antes de comprobar válvulas. Los pulsadores están en OFF. Para comprobar las válvulas, empuje los pulsadores y suelte, los pulsadores deben de volver hacia atrás. Si no volviesen, cambie la válvula antes de continuar usando la parrilla. Gire los pulsadores hacia LOW y vuelva a girar hacia OFF. Deben de girar suavemente.

Comprobar la manguera

- Antes de cada uso, compruebe que las mangueras no están cortadas o desgastadas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use solo repuestos idénticos para las partes tal y como se especifica en este manual del usuario.

Limpieza general de la parrilla

- No confunda las acumulaciones de color marrón o negro de grasa y humo por pintura. El interior de la parrilla no está pintado de fábrica (y nunca debe de estarlo). Aplique una solución fuerte de detergente y agua o use un limpiador de parrillas con un estropajo fuerte en el interior de la tapa de la parrilla y el fondo. Enjuague y permita que se seque al aire. No aplique limpiadores cáusticos de parrilla u horno en superficies pintadas.

Partes de plástico: Limpie con agua jabonosa y seque con un trapo.

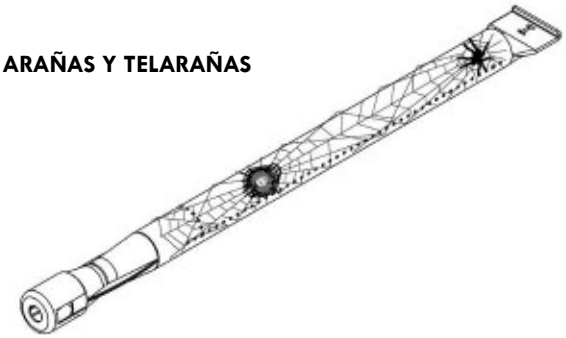
No use citrisol, limpiadores abrasivos, desengrasantes o un limpiador de parrillas concentrado en partes de plástico. Puede dañar las partes.

- Superficies de porcelana: Dada la composición de cristal, los residuos de pueden limpiar con bicarbonato y agua o con un limpiador especial para porcelana. Use polvo no abrasivo para las manchas incrustadas.
- Superficies pintadas: Limpie con detergente suave o limpiador no abrasivo y agua con jabón templada. Seque con un trapo no abrasivo.
- Superficies de acero inoxidable: Para mantener la buena apariencia de su parrilla, limpie con detergente suave y agua con jabón templada y seque con un trapo suave después de cada uso. Algunos depósitos pueden ser difíciles de quitar y pueden requerir un limpiador abrasivo. Use solo en una dirección para evitar daños y no lo use en zonas con gráficos.
- Superficies de cocción: Si se usa un pincel de pintura para limpiar cualquiera de las superficies de cocción, asegúrese de no dejar pelos antes de cocinar. No se recomienda limpiar si la parrilla está caliente.

PRECAUCIÓN

ALERTA DE ARAÑAS

ARAÑAS Y TELARAÑAS



Si nota que su parrilla es difícil de encender o que la llama no es lo fuerte que debería de ser, tómese su tiempo en comprobar y limpiar los tubos quemadores.

Se sabe que las arañas y otros pequeños insectos crean problemas de "flashback". Las arañas crean telarañas, construyen nidos y ponen huevos en los tubos quemadores obstruyendo el flujo de gas al quemador. El gas guardado ahí puede encenderse en el tubo detrás del panel de control. Esto es conocido como "flashback" y puede dañar su parrilla o incluso ocasionar daños.

Para prevenir los "flashbacks" y asegurarse una buena eficacia el quemador y el tubo deben de retirarse de la parrilla y limpiarse antes de su uso si la parrilla no se ha usado durante un largo periodo.

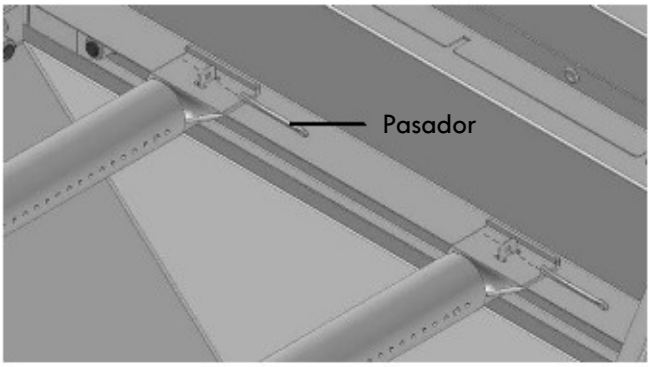
Guardar la Parrilla

- Limpie las rejillas de cocción
- Guarde en lugar seco
- Cuando la botella LP está conectada a la parrilla, guarde en el exterior o en un lugar bien ventilado fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si se guarda en exterior. Tiene a su disposición muchos cobertores en la tienda del fabricante.
- Guarde en interior SOLO si la botella LP está cerrada y desconectada, retirada de la parrilla y guardada en el exterior.
- Cuando retire la parrilla de su lugar de almacenaje, siga las instrucciones de "Limpiar el montaje quemador" antes de usarla.

Limpiar el Montaje Quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o reemplazar partes del montaje del quemador o si tiene problemas encendiendo la parrilla.

1. Cierre el gas en los pulsadores y la botella LP.
2. Retire las rejas de cocción y los difusores de calor.
3. Retire los pasadores detrás de los quemadores.
4. Levante cada quemador con cuidado y sin tocar las aperturas de las válvulas.



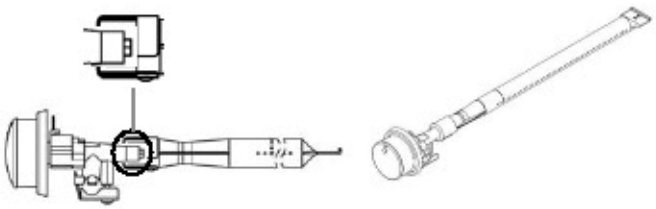
Sugerimos tres modos de limpiar los tubos quemadores. Use el que más le convenga.

A) Doble un alambre duro (una percha ligera por ejemplo) y haga un gancho. Frote el gancho en cada quemador varias veces.

B) Use un cepillo estrecho con mango flexible (no use uno con púas de metal) y frote varias veces cada tubo.

C) Use protección ocular: Use una manguera de aire para disparar aire contra el tubo y fuera de las partes de quemado. Compruebe cada parte para asegurarse de que el aire sale por todos los agujeros.

5. Limpie con un cepillo de metal la superficie exterior para quitar suciedad y restos de comida.
6. Limpie las partes bloqueadas con un alambre duro como un clip de papel abierto.
7. Compruebe daños en los quemadores, por el uso normal y la corrosión algunos agujeros pueden ensancharse. Si hay rajas o agujeros muy grandes cambie el quemador.

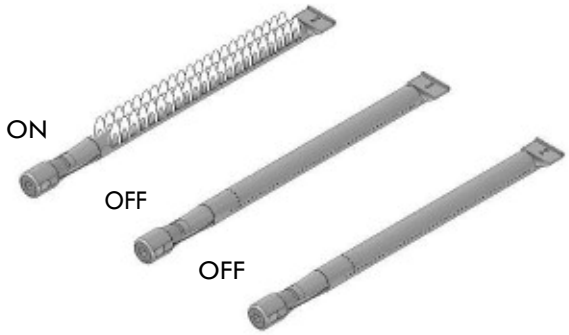


Ángulo correcto del quemador a la válvula

Cocina indirecta

Algunos trozos grandes de carne se pueden cocinar perfectamente en la parrilla por cocción indirecta. Ponca la comida sobre los quemadores apagados, el calor de los quemadores encendidos circula suavemente a través de la parrilla, cocinando la carne o aves sin el toque directo de la llama.

Este método reduce las llamaradas al cocinar trozos con mucha grasa porque no hay llama directa que encienda la grasa y los jugos que rezuman durante la cocción.

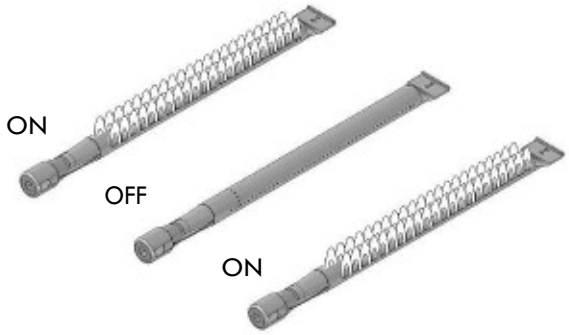


Cocinar con 1 quemador

Cocine con calor directo o indirecto. Es mejor para comidas pequeñas. Consume menos combustible.

Instrucciones de cocina indirecta

- Cocine siempre con la tapa cerrada.
- Dependiendo del clima, los tiempos de cocción pueden variar. En condiciones de frío y viento la temperatura debe aumentarse para asegurar suficiente calor.
- Ponga la comida sobre los quemadores apagados.



Cocinar con 2 quemadores

Muy buena cocción indirecta. Produce un calor lento y estable. Ideal para asados lentos y empanados.

Seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria es muy importante para disfrutar de la cocina de exterior. Para mantener su comida segura y libre de bacterias siga estos simples pasos.

Limpieza: Lávese las manos, los utensilios y las superficies con agua caliente y jabón antes y después de manejar alimentos crudos.

Separe: Separe los alimentos crudos de los listos para consumir para evitar contaminación. Use una paleta limpia y utensilios limpios cuando retire los alimentos cocinados.

Cocina: Cocine los alimentos bien para matar las bacterias. Use un termómetro para asegurar una temperatura óptima de los alimentos.

Congele: Refrigere las comidas preparadas y las sobras pronto. Para más información llame a: USDA Meat and Poultry Hotline en el 1-800-535-4555 (Washington, DC (202) 720-3333, 10:00 am-4:00 pm EST).

Cómo saber si la carne está bien hecha

- La carne y las aves cocinadas en la parrilla a menudo se doran muy rápido en el exterior. Use un termómetro de carne para asegurarse de que la comida ha llegado a un punto seguro de temperatura interna y haga cortes para ver si está bien hecha.
- Las aves enteras deben llegar a los 180°F, las pechugas 170°F. Debe de rezumar jugo y la carne no debe ser rosada.
- Las hamburguesas de cualquier carne o ave deben llegar a los 160°F y estar marrones en el interior sin jugos de color rosado. Los filetes de ternera, becerro y cordero, los asados y las costillas tienen que cocinarse a 145°F. Todos los cortes de cerdo deben de estar a 160°.
- NUNCA cocine parcialmente la carne y luego continúe cocinando. Termine de cocinar la comida para destruir las bacterias.
- Cuando recaliente comida para llevar o carnes ya cocinadas como perritos calientes, llegue a los 165° o hasta que esté muy caliente.

ATENCIÓN: Para asegurarse que es seguro comer, la comida debe de estar cocinada a las temperaturas indicadas en la tabla de abajo:

Temperaturas mínimas recomendadas por la USDA*	
Ternera, becerro, cordero y cerdo - Cortes enteros**	145°F
Pescado	145°F
Ternera, becerro, cordero y cerdo - Animales de tierra	160°F
Huevo	160°F
Pavo, Pollo y Pato - Piezas enteras y aves	165°F

* Departamento de agricultura de los Estados Unidos

** Permita que la carne descanse durante 3 minutos antes de cortar o consumir.

Requisitos de Gas

Gas LP

Si su parrilla es para gas LP, el regulador viene configurado para una columna de agua de 11-in. y está diseñado para su uso con gas LP. El regulador y la manguera deben ser usados con una botella de gas LP de 20lb.

Control de flujo excesivo y poco calor

El montaje del regulador del propano incorpora un dispositivo de flujo para dar gas a la parrilla de forma suficiente en condiciones normales. Los cambios rápidos en la presión pueden provocar que el dispositivo de flujo excesivo cree una llama pequeña y una temperatura baja. Si la válvula del tanque está abierta para permitir que el gas fluya cuando hay una válvula abierta, la presión puede causar que el dispositivo se active. El dispositivo seguirá cerrado hasta que la presión se iguale. Esto debe suceder en 5 segundos.

Para asegurar que esto no cree problemas al encender la parrilla, siga las siguientes instrucciones:

1. Asegúrese de que las válvulas de los quemadores están en OFF.
2. Abra la válvula de la botella y espere 5 segundos.
3. Encienda los quemadores de uno en uno siguiendo las instrucciones de encendido.

Consejos de cuidado y mantenimiento

Antes de asar, precaliente la parrilla durante 15 minutos en posición HI con la tapa bajada. Para evitar llamaradas incontroladas y fuegos de grasa, ase la carne con la tapa abierta. Cierre la tapa si la carne es gruesa o si hace frío o si está usando el asador o cocción indirecta.

Proteja sus manos en todo momento con guantes de cocina cuando toque superficies calientes.

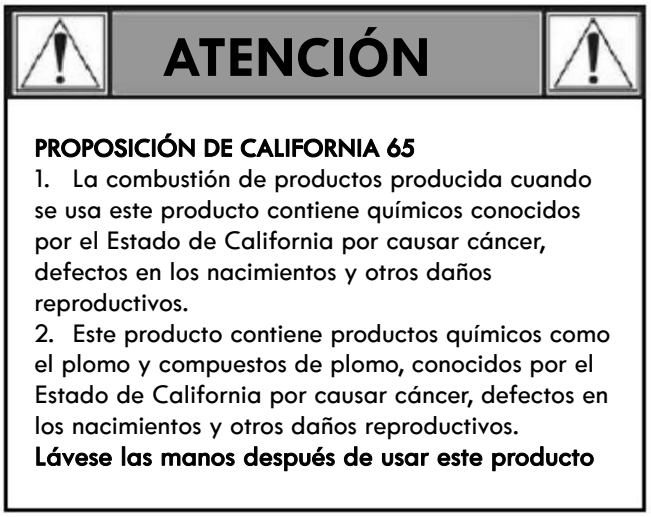
Abra la tapa cuando ase carne, especialmente pollo. Cierre la tapa cuando cocine con el asador o cocción indirecta.

NUNCA deje su parrilla desatendida cuando cocine.

Después de cada uso, cierre la tapa, deje los quemadores en HI durante 15m para autolimpiado y quemado de la grasa.

Tiempo de cuidado y mantenimiento

Objeto	Frecuencia en uso medio	Método de limpieza
Superficies pintadas	2 al año	Cera de coche
Superficie de acero	2 al año	Limpiador de acero inox.
Todas las rejillas	Cada uso	Queme y pase un trapo
Rejas de acero inox.	15 días	Cepillo de metal / lavavajillas
Rejas de porcelana	15 días	Frote con agua y jabón / lavavajillas
Cobertor de los quemadores	30 días	Cepillo de metal
Quemadores	90 días	Cepillo de metal
Interior de la caja quemadora	120 días	Limpiador de parrillas (disponible en Sears)


ATENCIÓN
PROPOSICIÓN DE CALIFORNIA 65
1. La combustión de productos producida cuando se usa este producto contiene químicos conocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos en los nacimientos y otros daños reproductivos.
2. Este producto contiene productos químicos como el plomo y compuestos de plomo, conocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos en los nacimientos y otros daños reproductivos.
Lávese las manos después de usar este producto

Kit de Conversión a Gas Natural

Su parrilla puede convertirse a gas natural. La conversión debe de realizarse por un técnico de gas cualificado.

Conversión a gas natural
Modelo Kenmore #01898
(Parte de fábrica No.: 9141650)

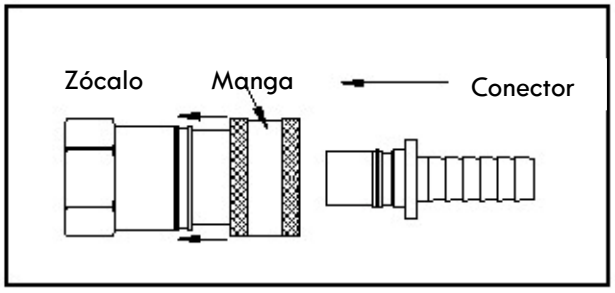
Para comprar un kit de conversión a gas natural llame a Sears al

1-800-4-MY-HOME

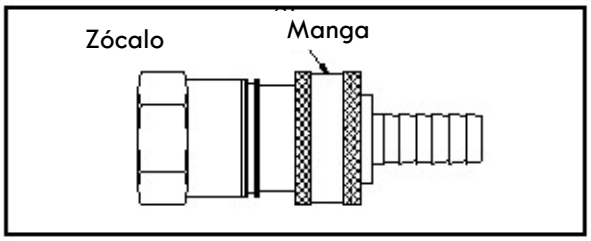
Reparaciones de la conexión a gas natural

1. Apague el flujo de gas y quite el tapón del gas.
2. Recomendado: Instale una válvula de cierre en el lado del flujo de gas antes de instalar el zócalo.
3. El zócalo debe de instalarse por un instalador autorizado de acuerdo con el código nacional de gas combustible (NFPA 54/ANSI223.1).
4. Antes de conectar, cierre el flujo de gas y compruebe fugas en todas las conexiones incluyendo el tubo de la válvula de cierre y la apertura del zócalo. Para unos resultados óptimos use un jabón libre de amoníaco y agua.

Instrucciones de operación
1. Para conectar, tire de la manga del zócalo



2. Inserte el conector y suelte la manga.
3. Empuje el conector hasta que la manga se empuje hacia delante. (El gas fluirá automáticamente. Si no se conecta bien, el gas no llegará al aparato.)



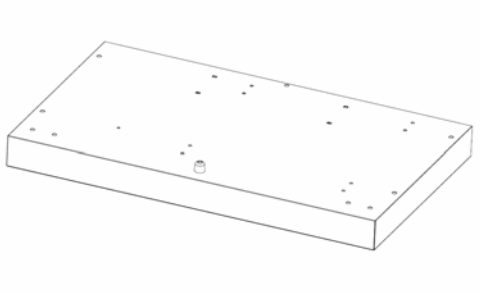
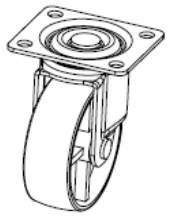
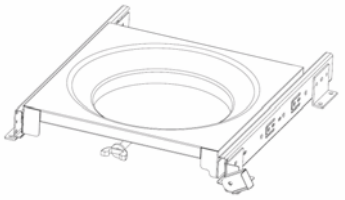
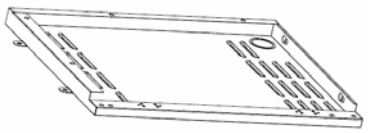
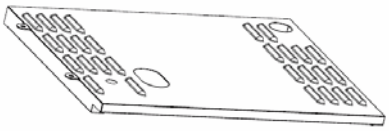
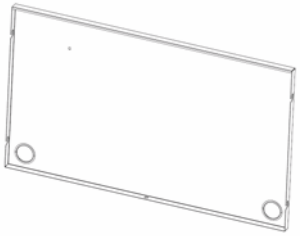
Para desconectar

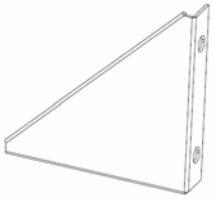
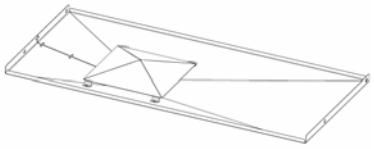
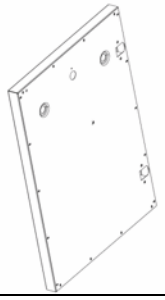
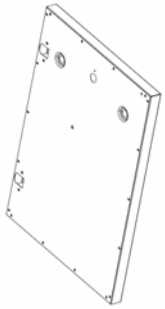
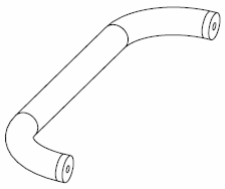
1. Tire hacia atrás de la manga. Tire del conector hacia fuera del zócalo. (El gas deja de fluir automáticamente).
2. Cierre la válvula de cierre o cierre el flujo de gas y reemplace los tapones de polvo en el zócalo y conector.

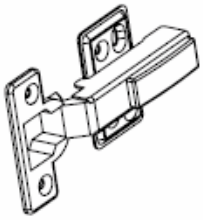
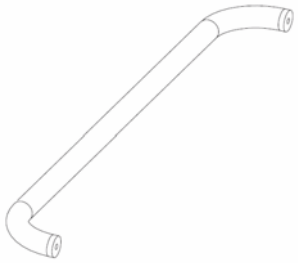
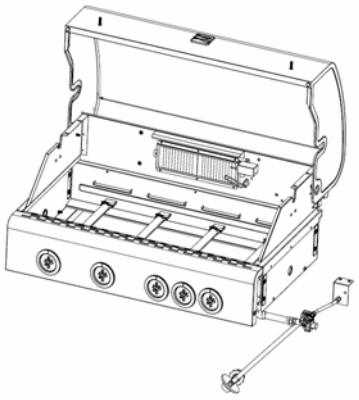
Gas natural
Ahora que su parrilla se ha convertido a gas natural, está configurada para una presión de 7 pulgadas de agua y no se puede usar con gas propano. La presión del gas está afectada por el tamaño de la tubería de gas y la longitud que recorre por la casa. Siga las recomendaciones abajo.

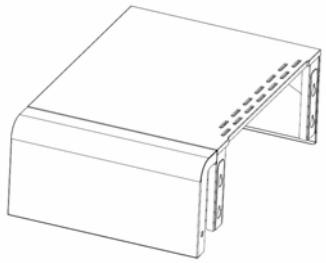
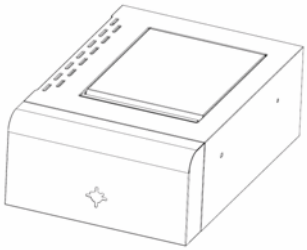
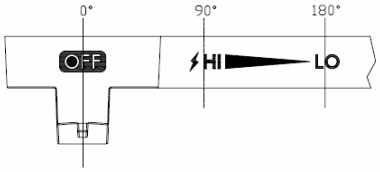
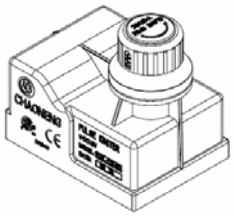
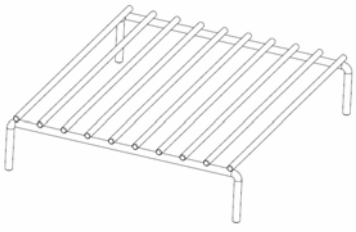
De la casa a la parrilla	
Distancia	Tamaño del tubo
Hasta 25 pies	3/8in. Diámetro
26-50 pies	1/2in. Diámetro
51-100 pies	2/3 de longitud: 3/4in Diámetro 1/3 de longitud: 1/2 in. Diámetro
Más de 100 pies	3/4in Diámetro

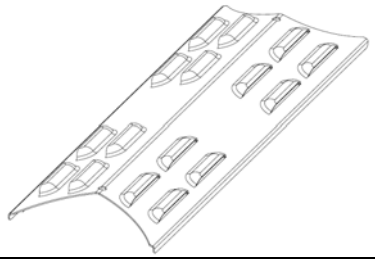
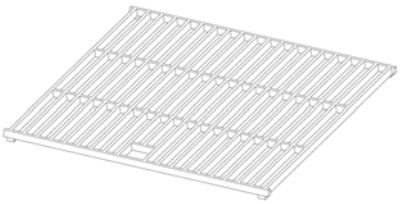
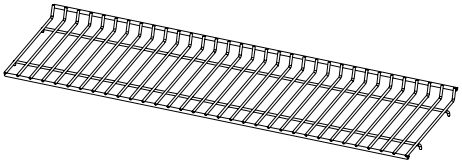
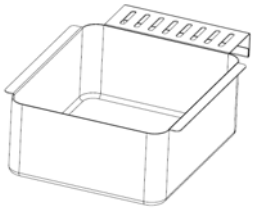
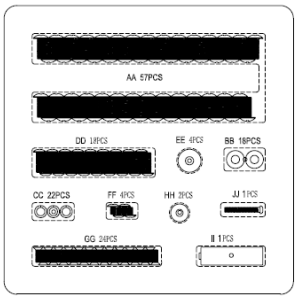
Lista Detallada de Partes con Dibujo:

N°.	Cantidad	Descripción	Dibujo
1	1	Bandeja de montaje inferior	
2	2	Rueda pivotante	
3	2	Rueda pivotante con cierre	
4	1	Bandeja de la botella	
5	1	Bandeja de montaje izquierda del carro	
6	1	Bandeja de montaje derecha del carro	
7	1	Panel trasero del carro	

8	1	Vara del carro	
9	2	Triángulo de soporte	
10	1	Barra de exclusión del tanque	
11	1	Bandeja de montaje del goteo	
12	1	Bandeja de la puerta izquierda	
13	1	Bandeja de la puerta derecha	
14	4	Asa	

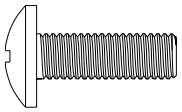
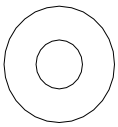
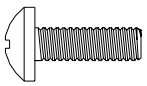
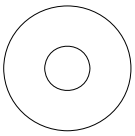
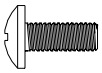
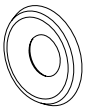
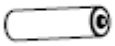
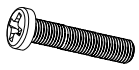
15	8	Bisel del asa	
16	4	Tapa de tornillo del asa	
17	4	Bisagra de la puerta	
18	1	Asa de la tapa	
19	2	Bisel del asa de la tapa	
20	1	Cuerpo de la parrilla	

21	1	Mesa auxiliar	
22	1	Quemador auxiliar	
23	1	Bisel	
24	5	Pulsador	
25	1	Pulsador	
26	1	Encendedor	
27	1	Parrilla del quemador secundario	

28	4	Difusores de calor	
29	2	Parrilla de cocción	
30	1	Bastidor	
31	1	Caja de goteo	
32	1	Tope de la puerta	
33	1	Kit de herramientas 5109076	
34	1	Paquete de conversion a gas natural No incluido, comprar separadamente 01898	

No incluido, comprar separadamente: Paquete de conversion a gas natural: PN01898

Kit de herramientas

AA. M6*16 Tornillo QTY: 57 pcs	BB. M6 Arandela QTY: 18 pcs	CC.M6 Arandela abierta QTY: 22 pcs	DD. M5*16 Tornillo QTY: 18pcs	EE.Arandela 18*6.4*1.5,QTY: 4 pcs
				
FF. M4*6 Tornillo QTY: 4 pcs	GG. M4*10 Tornillo QTY: 24 pcs	HH. M5 Arandela a prueba de golpes QTY:2 pcs	II. Batería AA QTY: 1 pcs	JJ. M4*28 Tornillo, QTY: 1 pcs
				

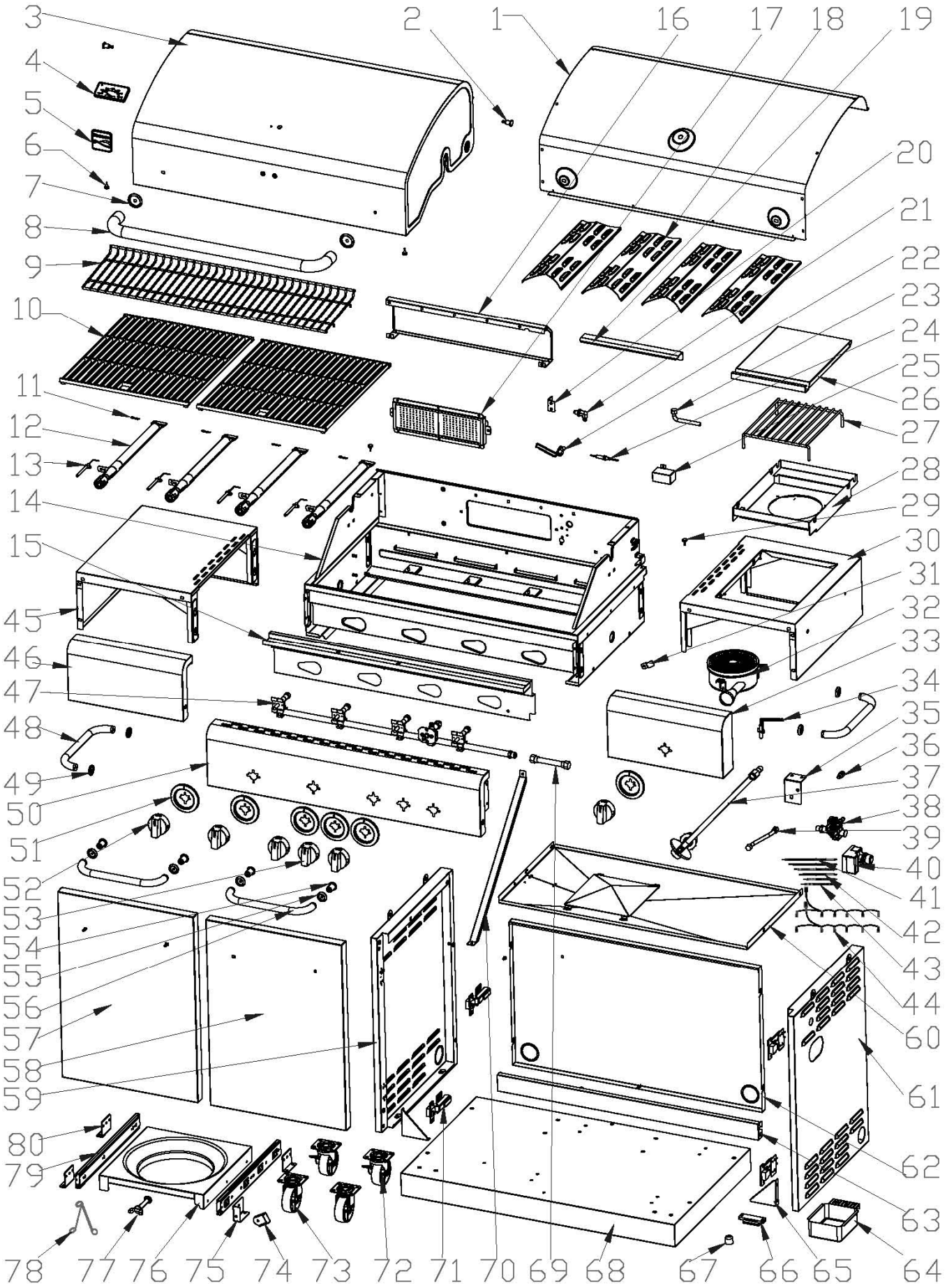
Si faltan piezas o ha dañado algunas después de desembalar la parrilla, llame al 1-800-482-0131 para su repuesto. Para pedir repuestos después de usar la parrilla, llame al 1-800-4-MY-HOME®

NOTA: Algunas de las partes de la parrilla mostradas pueden diferir en apariencia con las de su modelo de parrilla, pero el montaje es el mismo.

Descripción de las partes

Número	Descripción	Las piezas Número	Cantidad	Número	Descripción	Las piezas Número	Cantidad
1	Panel interior de la tapa	CH3017301	1	41	Alambre de ignición del quemador principal	CH3017341	4
2	Eje rotatorio de la tapa	CH3017302	2	42	Alambre de ignición del quemador trasero	CH3017342	1
3	Bandeja de la tapa	CH3017303	1	43	Alambre de ignición del quemador auxiliar	CH3017343	1
4	Termómetro	CH3017304	1	44	Alambre de ignición	CH3017344	2
5	Placa nominativa	CH3017305	1	45	Cuerpo de la mesa auxiliar	CH3017345	1
6	Cojín de plástico de la tapa	CH3017306	2	46	Panel de la mesa auxiliar	CH3017346	1
7	Tapón del asa de la tapa	CH3017307	2	47	Cuerpo de la válvula y tubo de gas principal	CH3017347	1
8	Asa de la tapa	CH3017308	1	48	Asa de la mesa auxiliar	CH3017348	2
9	Bastidor	CH3017309	1	49	Tapón del asa de la mesa auxiliar	CH3017349	4
10	Parrilla de cocción	CH3017310	2	50	Panel de control	CH3017350	1
11	Pasador R	CH3017311	4	51	Bisel	CH3017351	6
12	Quemador principal	CH3017312	4	52	Pulsador del quemador principal	CH3017352	5
13	Pasador de ignición del quemador principal	CH3017313	4	53	Pulsador del quemador trasero	CH3017353	1
14	Cuerpo	CH3017314	1	54	Tapón tornillo del asa	CH3017354	4
15	Cobertura de calor	CH3017315	1	55	Bisel del asa de la puerta	CH3017355	4
16	Cobertura trasera	CH3017316	1	56	Asa de la puerta	CH3017356	2
17	Quemador de infrarrojos	CH3017317	1	57	Puerta izquierda	CH3017357	1
18	Difusores de calor	CH3017318	4	58	Puerta derecha	CH3017358	1
19	Protector frontal del quemador trasero	CH3017319	1	59	Panel izquierdo del carro	CH3017359	1
20	Soporte de la espita del quemador trasero	CH3017320	1	60	Bandeja de goteo	CH3017360	1
21	Cuerpo de la espita del quemador trasero	CH3017321	1	61	Panel derecho del carro	CH3017361	1
22	Pasador de ignición del quemador trasero	CH3017322	1	62	Panel trasero del carro	CH3017362	1
23	Tubo ondulado del quemador trasero	CH3017323	1	63	Lámina del carro	CH3017363	1
24	Termopar	CH3017324	1	64	Caja de goteo	CH3017364	1
25	Caja del termopar	CH3017325	1	65	Triángulo de refuerzo	CH3017365	2
26	Cabezal del quemador lateral	CH3017326	1	66	Imán	CH3017366	1
27	Parrilla	CH3017327	1	67	Tope de la puerta	CH3017367	1
28	Bandeja para sopa del quemador lateral	CH3017328	1	68	Panel de fondo	CH3017368	1
29	Cojín de plástico del cuerpo de la parrilla	CH3017329	2	69	Tubo ondulado del quemador secundario	CH3017369	1
30	Cuerpo de la mesa auxiliar	CH3017330	1	70	Protector de la botella	CH3017370	1
31	Abrazadera	CH3017331	3	71	Bisagra de la puerta	CH3017371	4
32	Quemador infrarrojo auxiliar	CH3017332	1	72	Rueda pivotante con cierre	CH3017372	2
33	Panel del quemador auxiliar	CH3017333	1	73	Rueda pivotante	CH3017373	2
34	Cuerpo de la espita del quemador auxiliar	CH3017334	1	74	Protector del raíl quía de la botella	CH3017374	1
35	Pasador de ignición del quemador auxiliar	CH3017335	1	75	Abrazadera del protector del raíl guía	CH3017375	1
36	Tubo ondulado del quemador auxiliar	CH3017336	1	76	Bandeja de la botella	CH3017376	1
37	Regulador	CH3017337	1	77	Chapa de tornillos de la botella	CH3017377	1
38	Cuerpo de la válvula y tubo de gas del quemador auxiliar	CH3017338	1	78	Pasador del encendedor	CH3017378	1
39	Tubo ondulado del quemador auxiliar	CH3017339	1	79	Raíl guía de la botella	CH3017379	2
40	Encendedor	CH3017340	1	80	Soporte del protector del raíl guía	CH3017380	3

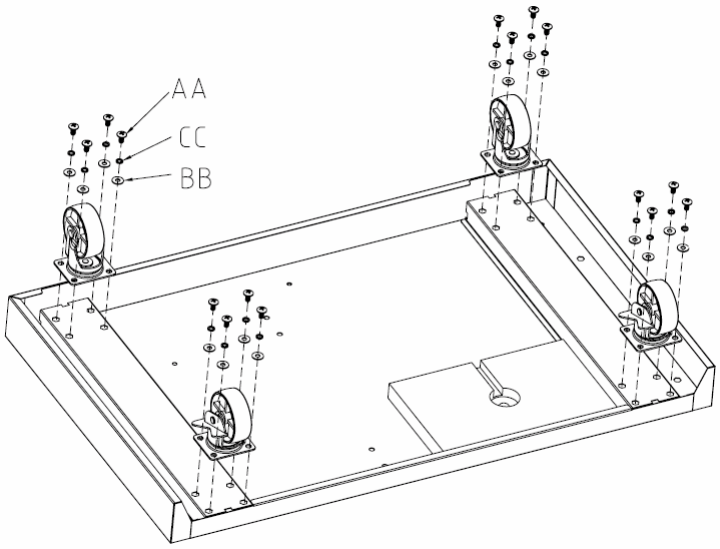
Diagrama de partes



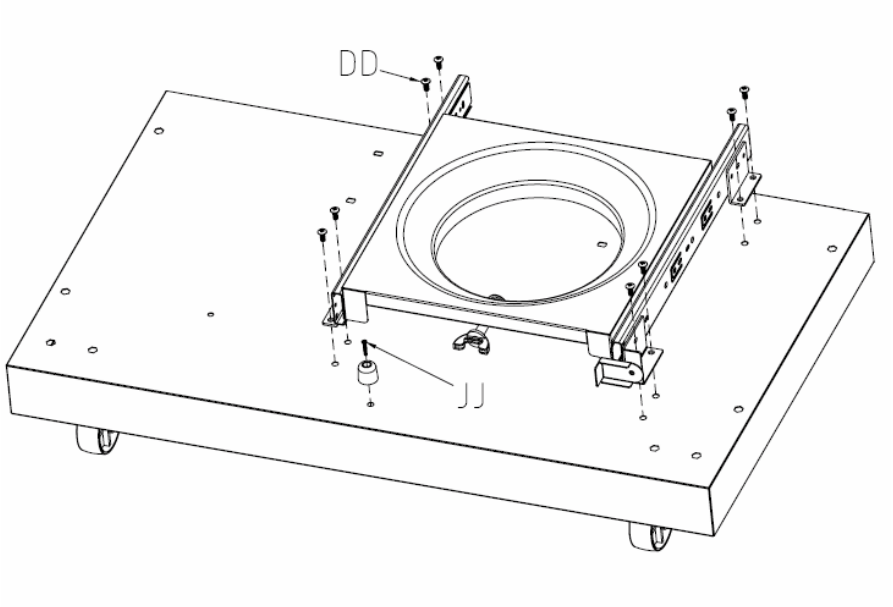
INSTRUCCIONES DE MONTAJE

IMPORTANTE: Monte la parrilla en una superficie plana. Durante el montaje, compruebe que las partes y las herramientas estén tal y como en la lista y diagramas en las páginas 13-18.

1: Ruedas pivotantes
Coloque cada rueda pivotante con cierre en la parte trasera del panel inferior con 4 tornillos AA y 4 arandelas BB y CC tal y como se muestra abajo. Use las mismas herramientas y cantidades para acoplar las ruedas sin cierre al panel frontal. Después de colocar las ruedas, déle la vuelta al panel.

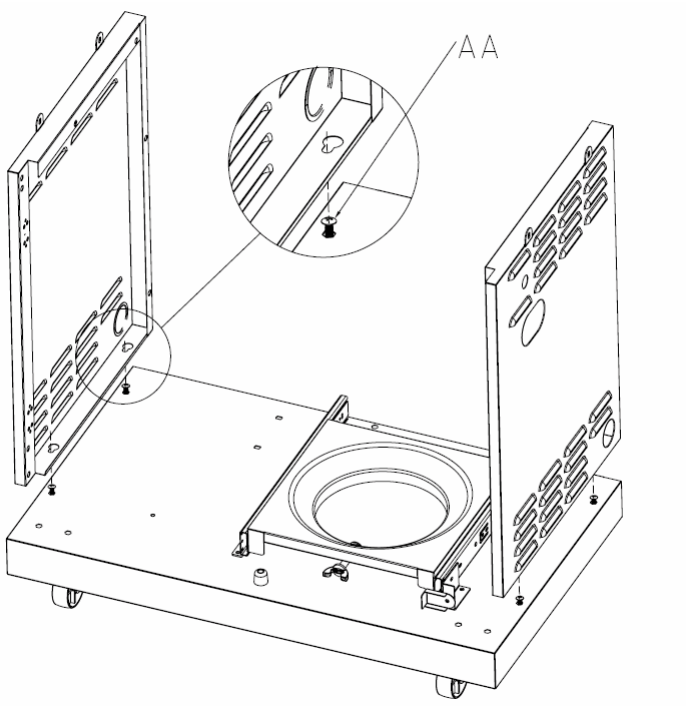


2.Bandeja de la botella
- Coloque la bandeja de la botella al panel inferior con 8 tornillos DD. Acople el palo de la puerta al panel inferior con un tornillo JJ.



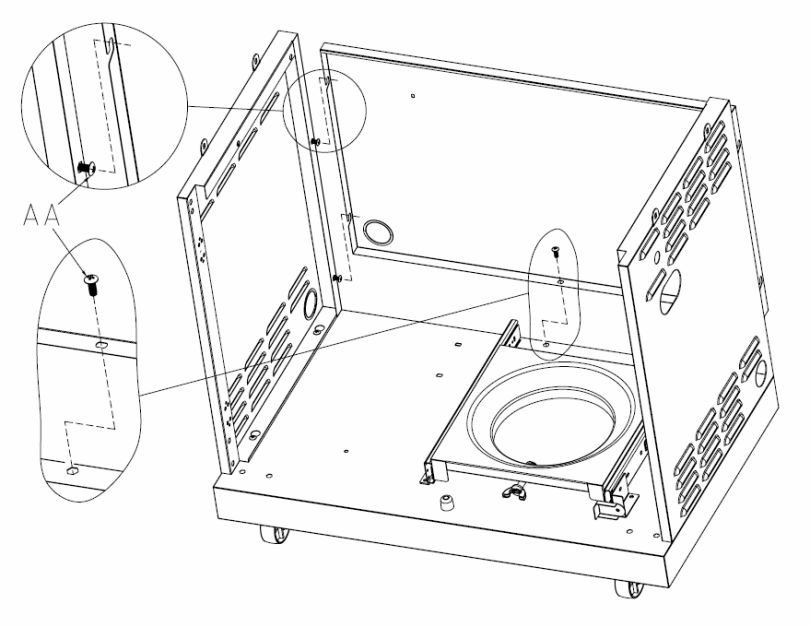
3. Paneles derecho e izquierdo

- Atornille 2 tornillos AA a cada lado del panel inferior como se muestra abajo. Deje las cabezas de los tornillos asomando 1/8 de pulgada por encima de la superficie.
- Inserte los agujeros en cada base del panel lateral sobre los tornillos que dejó asomando en cada lado del panel. Deslice los paneles laterales hacia el fondo y apriete los tornillos para asegurarlos

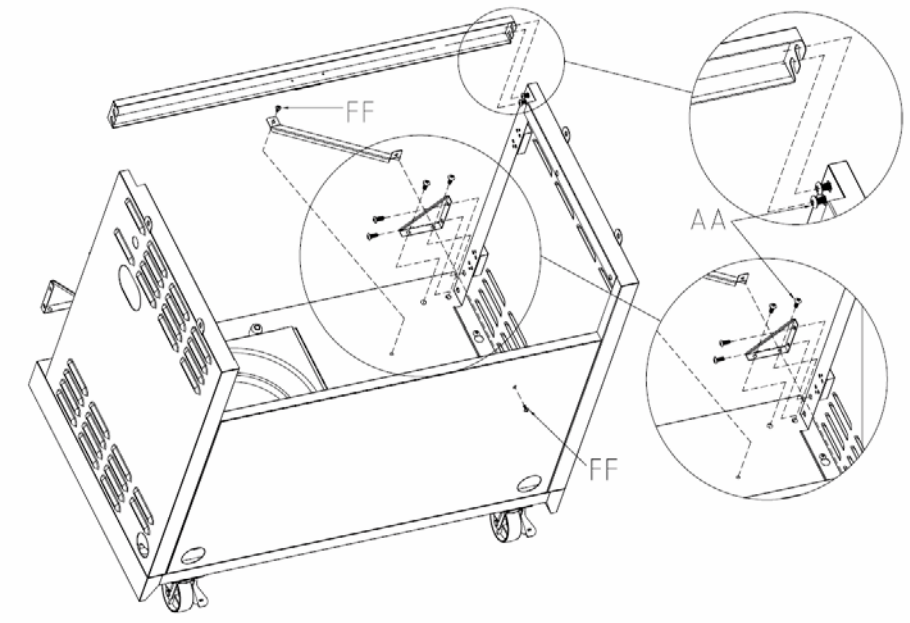


4. Panel trasero

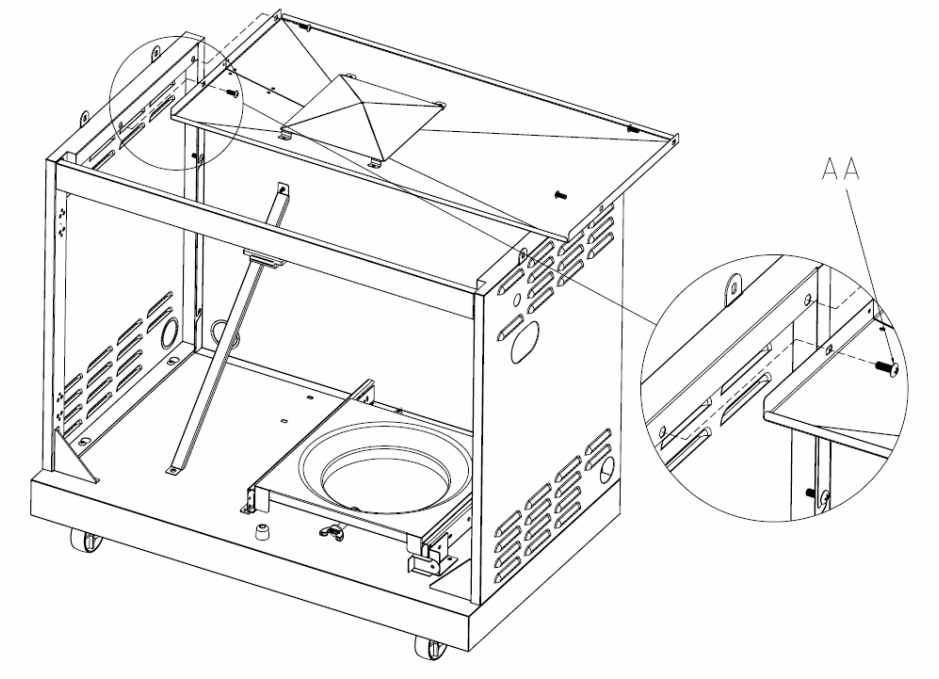
- Atornille 2 tornillos AA a cada lado del panel inferior como se muestra abajo. Deje las cabezas de los tornillos asomando 1/8 de pulgada por encima de la superficie.
- Deslice las dos muescas en cada lado del panel trasero sobre los tornillos que dejó asomando de modo que el panel descanse sobre el panel trasero.
- Apriete los tornillos para asegurar
- Inserte y apriete 1 tornillo AA en el medio del panel trasero como se muestra



5. Vara del carro, Triángulo de refuerzo, Barra de exclusión de la botella
-Atornille 2 tornillos AA a cada lado del panel inferior como se muestra abajo. Deje las cabezas de los tornillos asomando 1/8 de pulgada por encima de la superficie.
-Deslice las dos muescas en cada lado del panel trasero sobre los tornillos que dejó asomando de modo que el panel descanse sobre el panel trasero.
-Apriete los tornillos para asegurar
-Acople 1 triángulo de refuerzo a cada esquina frontal del carro con 4 tornillos AA como se muestra.
-Acople la barra de exclusión de la botella desde el panel inferior al panel trasero usando 2 tornillos FF como se muestra en los dos dibujos de esta página.

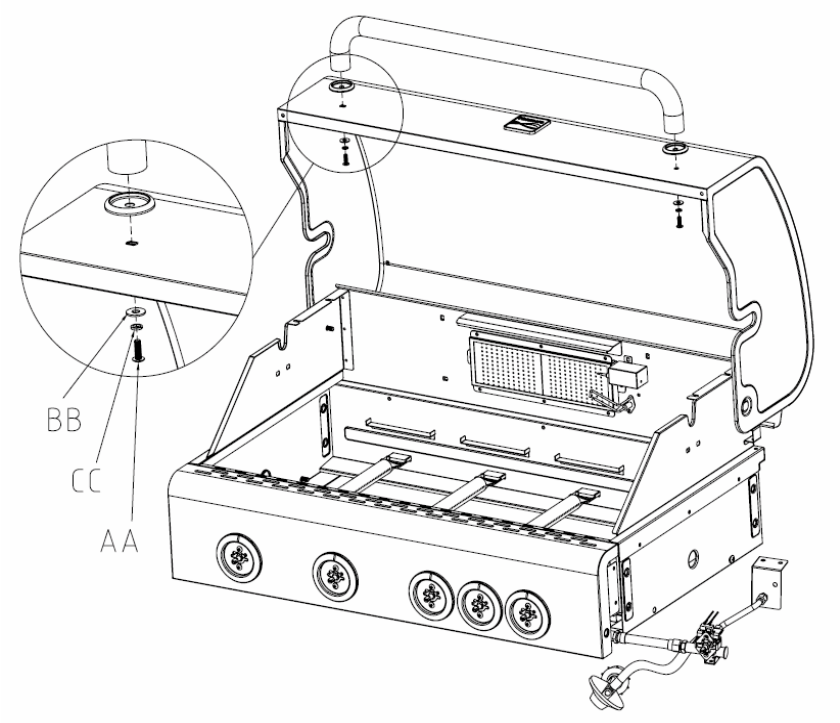


6. Bandeja de goteo
Acople la bandeja de goteo a la parte superior de los paneles laterales con 4 tornillos AA como se muestra.



7. Asa de la tapa

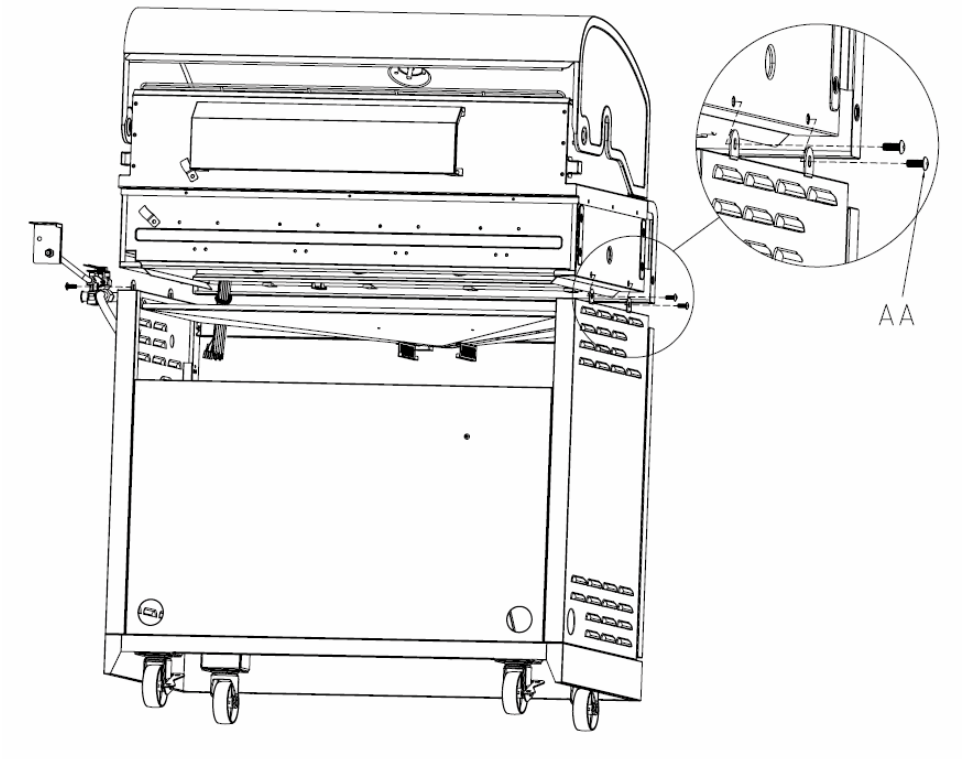
Acople cada lado del asa a la tapa de la parrilla con 1 bisel del asa 1 arandela BB y 1 tornillo AA tal y como se muestra. Apriete bien.



8. Cabeza de la parrilla

-Con la ayuda de alguien, levante y coloque la cabeza de la parrilla en el carro. Asegúrese de que la válvula del regulador y del quemador secundario quedan colgando fuera del carro a la derecha, y que los 5 alambres gordos y 2 alambres finos del encendedor salen por la apertura entre la bandeja de goteo y la vara frontal para colgar por el lateral del carro.

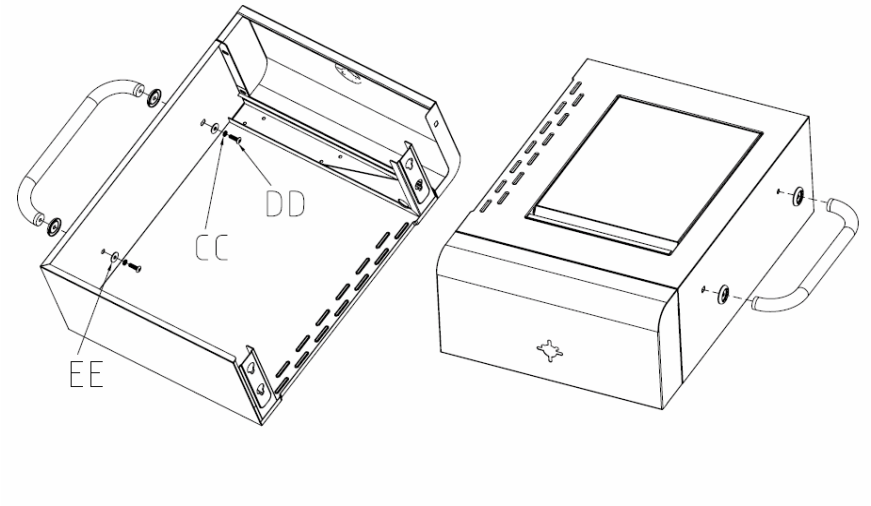
-Alinee los dos agujeros en cada lado de la cabeza de la parrilla con las dos marcas en cada lado del carro y acople la cabeza al carro con 4 tornillos AA.



9. Barras de toalla

-Acople 1 barra de toalla a la mesa auxiliar con 2 biseles de asa, 2 arandelas EE, 2 arandelas de seguridad CC y 2 tornillos DD.

-Acople 1 barra de toalla al quemador secundario con 2 biseles de asa, 2 arandelas EE, 2 arandelas de seguridad CC y 2 tornillos DD.

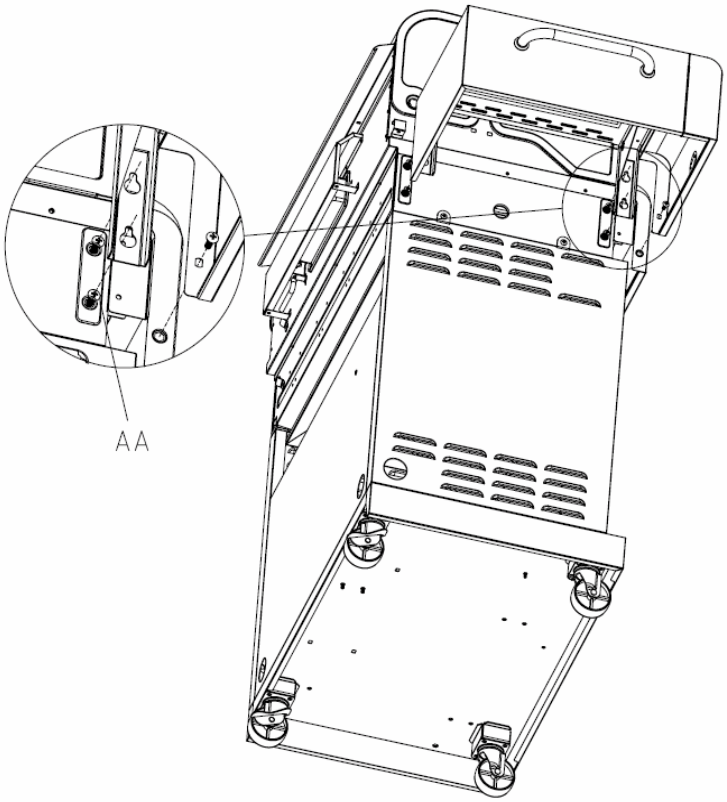


10. Quemador secundario y estanterías de la mesa auxiliar

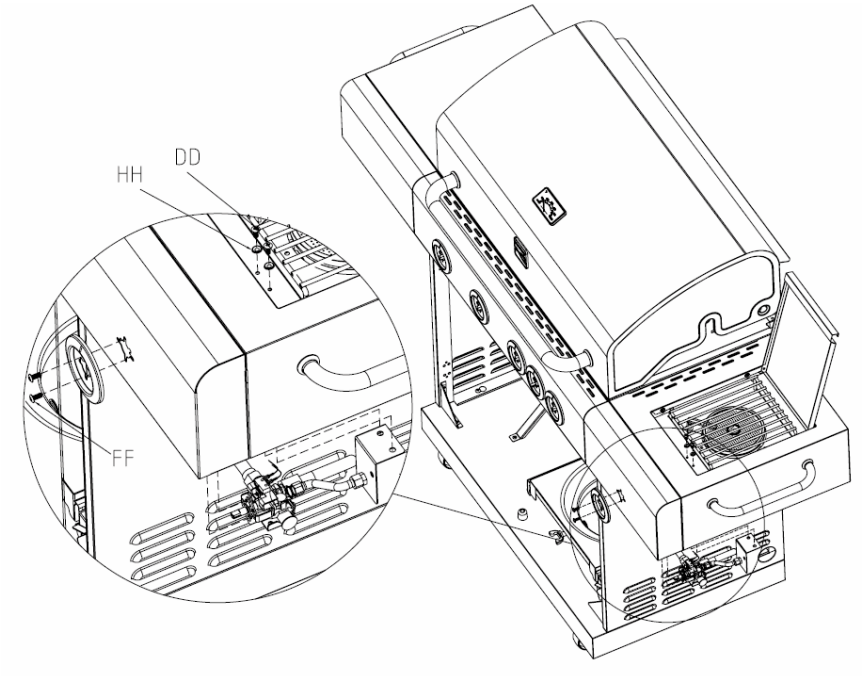
-Atornille 4 tornillos AA a cada lado de la caja de ignición como se muestra abajo. Deje las cabezas de los tornillos asomando ¼ de pulgada sobre la superficie.

-Cuelgue la mesa auxiliar (lado izquierdo) o el quemador secundario (lado derecho) en los tornillos como se muestra y apriete los tornillos completamente para asegurar las estanterías a la parrilla.

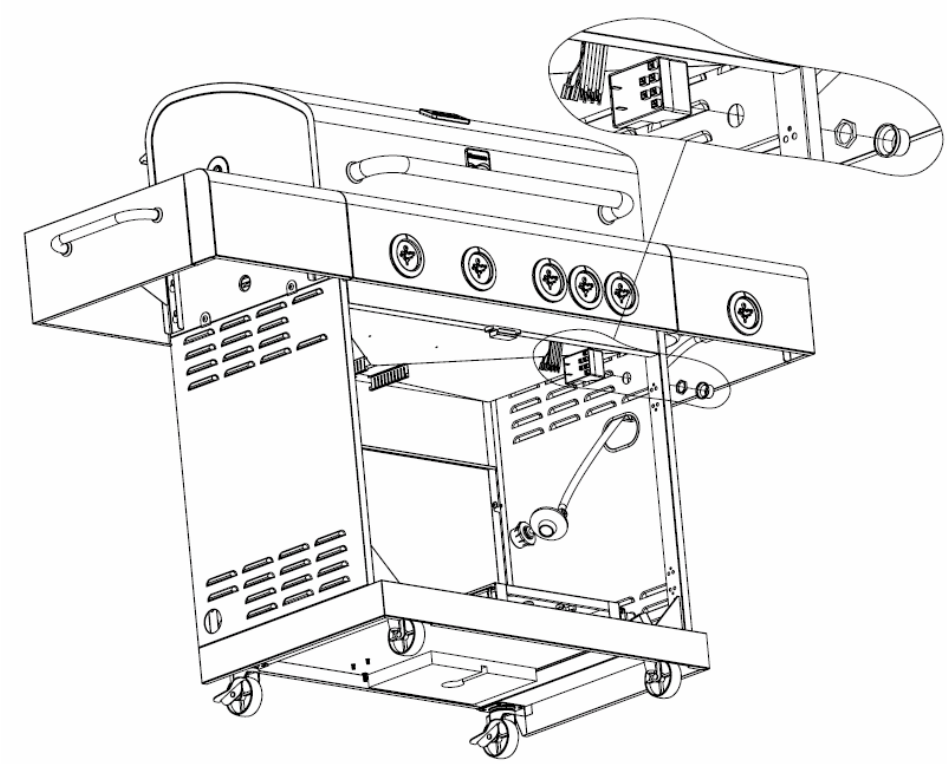
-Acople los paneles frontales del quemador secundario y la mesa auxiliar con 1 tornillo AA como se muestra abajo. Monte las mesas izquierda y derecha al cuerpo de la parrilla.



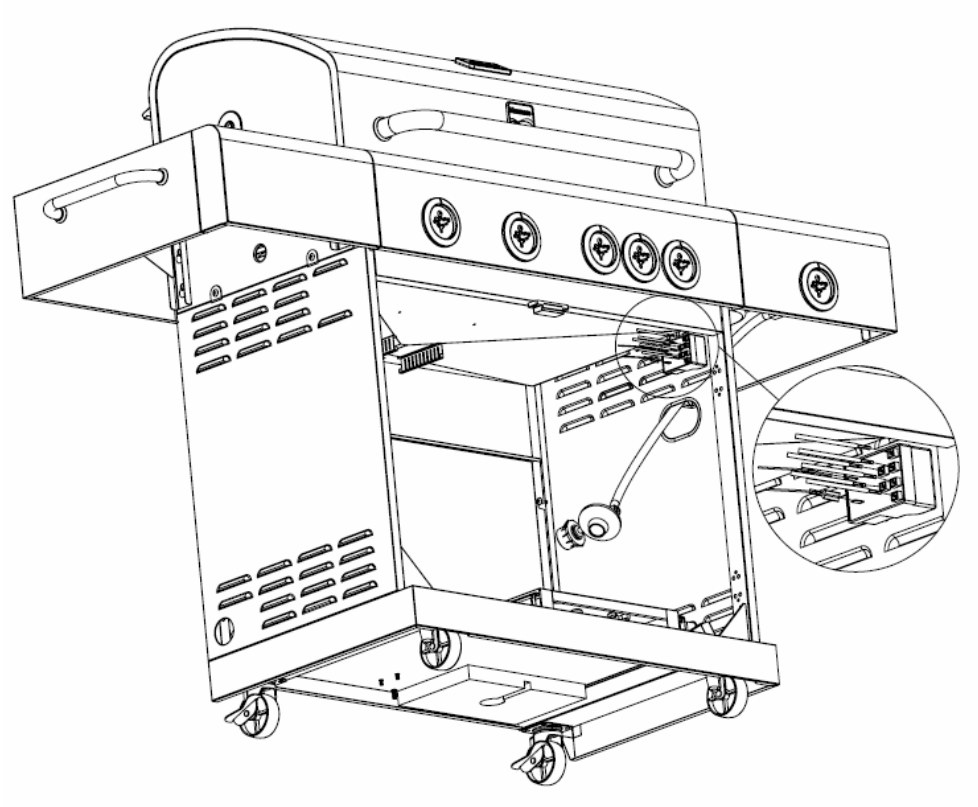
11. Válvula y tubo del quemador secundario
-Retire el envoltorio de la rejilla del quemador secundario y retire la rejilla del quemador secundario.
-Inserte el tubo de control de la válvula del quemador secundario a través del panel de control del quemador secundario. Acople el bisel al panel de control y el control de la válvula con 2 tornillos FF.
-Acople el soporte de la espita del quemador secundario a la parte inferior de la cazoleta del quemador con 2 tornillos DD y 2 arandelas HH tal y como se muestra.
-Pase el cable de ignición del quemador secundario a través del borde del panel lateral hacia dentro del carro.
-Coloque la rejilla del quemador secundario.



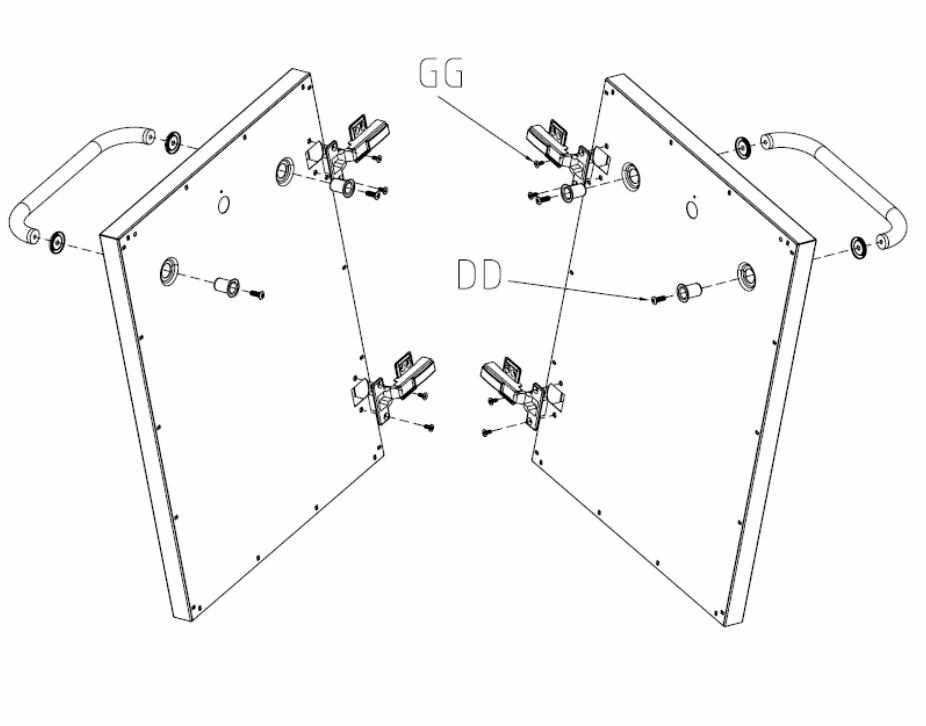
12. Caja de Ignición
Retire el tapón y la tuerca de la caja de ignición. Asegure la caja de ignición al panel lateral con la tuerca. Monte de nuevo el tapón en la caja.



13. Alambres de ignición
- Enchufe los 6 alambres de ignición gruesos en los 6 huecos de la caja de ignición.
- Enchufe los 2 alambres de ignición finos en las dos pestañas de la caja de ignición.



14. Bisagras y asas
Acople cada asa a 1 puerta con 2 biseles de asa, 2 tapones de tornillo de asa y 2 tornillos DD.
Acople 2 bisagras a cada puerta con 2 tornillos GG como se muestra



15. Puertas

Acople las puertas al frontal del carro con 4 tornillos GG por cada bisagra como se muestra. **Cuanto las puertas no se alinearon correctamente despues de la ensamblaje, pueden ser ajustados como sigue:**

Tornillo #1 se usa para ajuste por entre las puertas y para alineación entre la puerta y el panel lateral de la carreta (ver fig. 1);

Tornillo #2 se usaparaajusteporentre laspuertas y el panel lateral de la carreta (ver fig. 2)

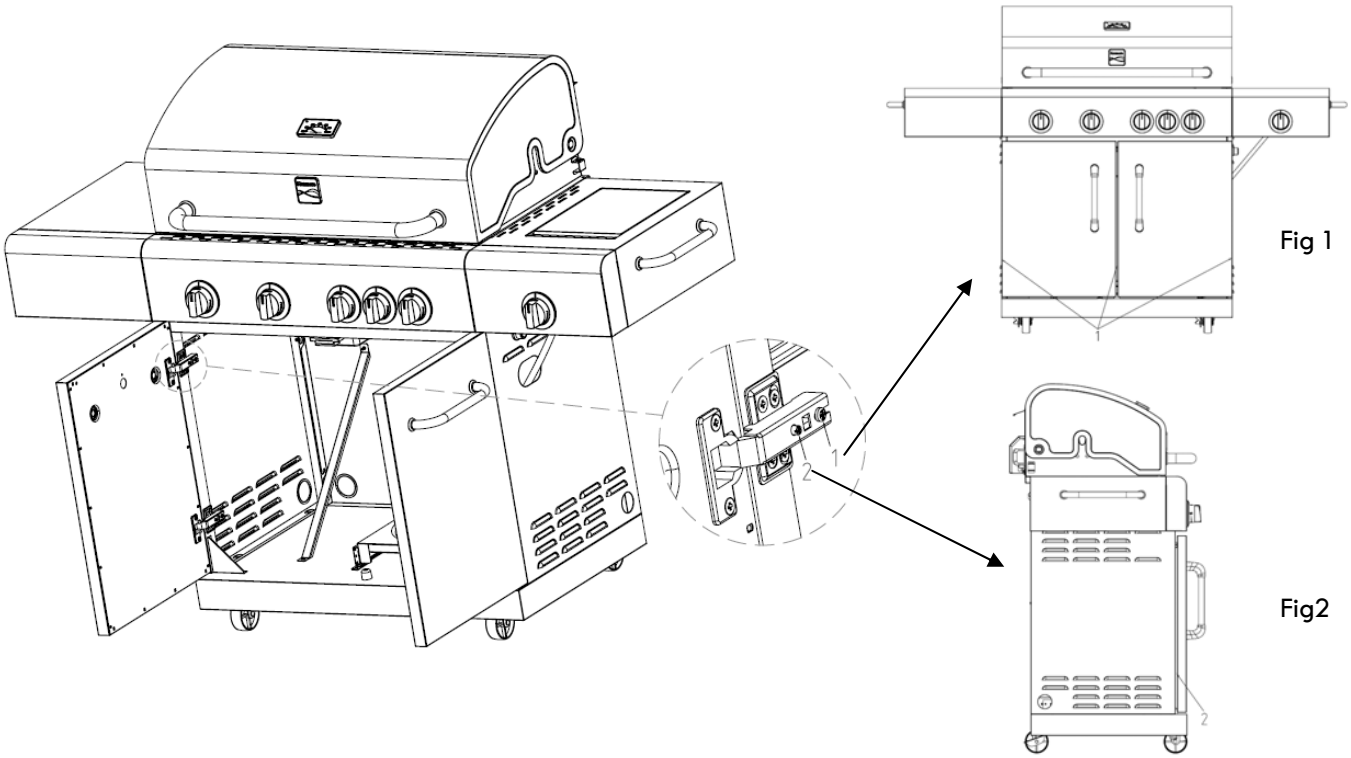


Fig 1

Fig2

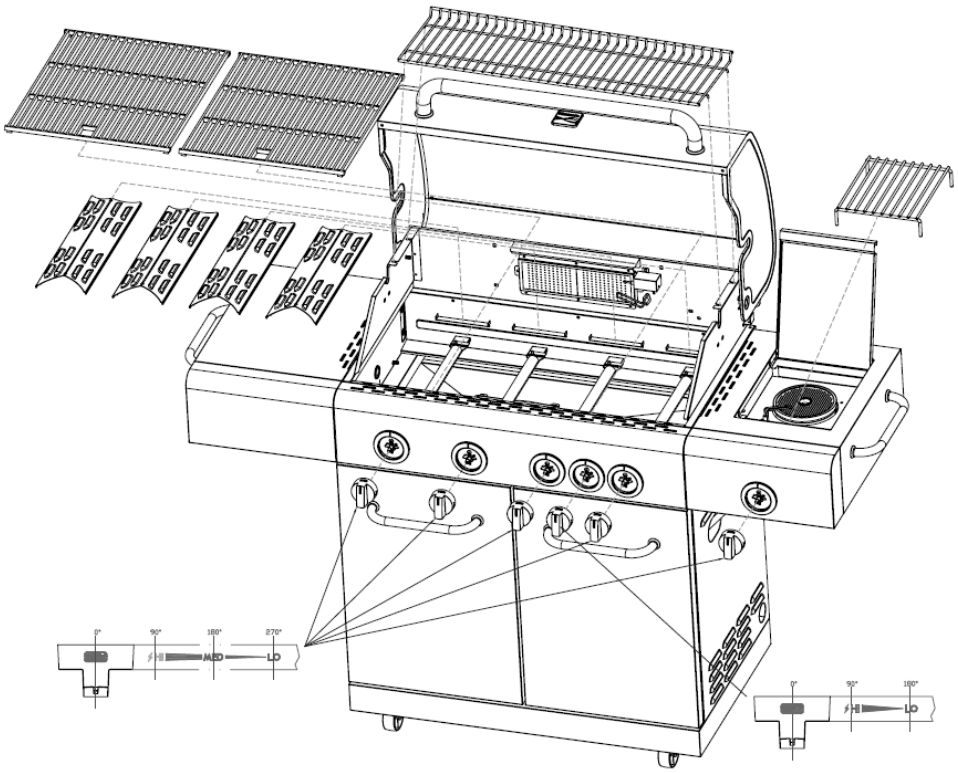
16. Rejillas, Difusores, Bastidores y Pulsadores

-Ponga los difusores en las pestañas de soporte

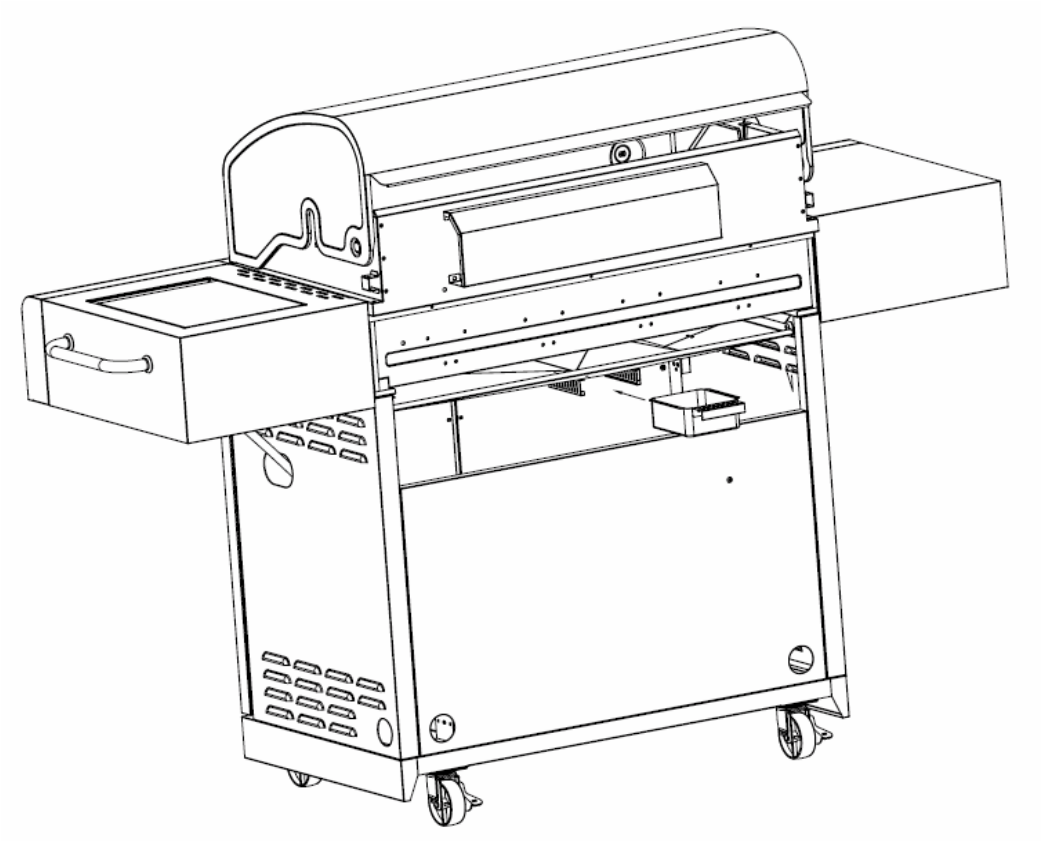
-Instale las rejillas del quemador principal con un agujero en el frontal

-Instale el bastidor de calentamiento en los huecos de soporte como se muestra

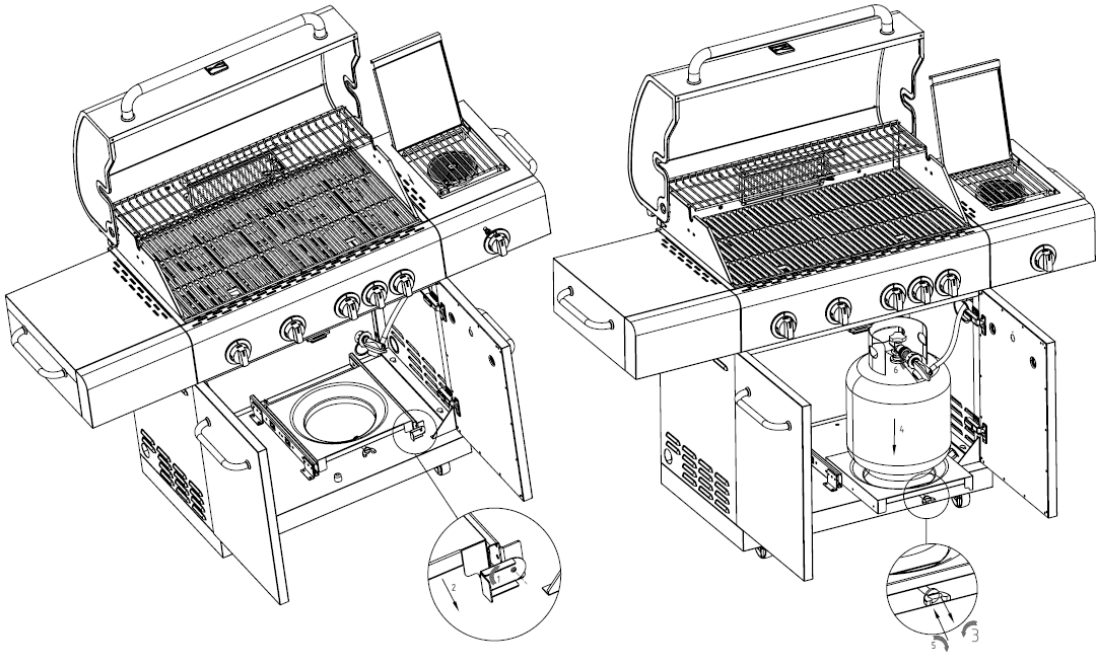
-Empuje los pulsadores de control del quemador principal y secundario en los tubos de la válvula.



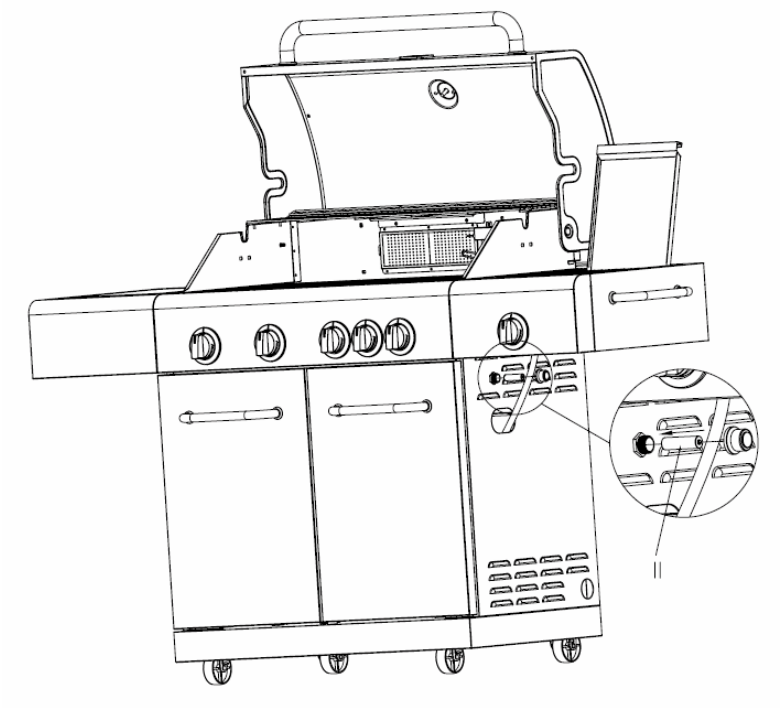
17. Instale la copa de goteo en su posición desde atrás de la parrilla como se muestra.



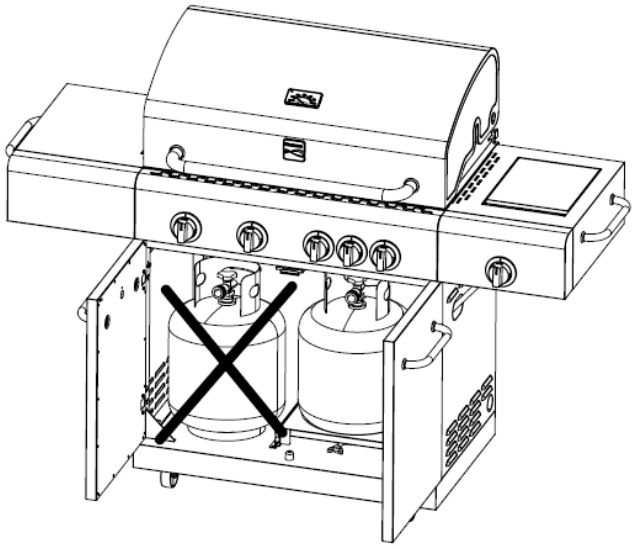
18. Botella de Gas LP
-Abra el cerrojo de la bandeja de la botella girándola a la derecha.
-Deslice fuera de la bandeja.
-Gire el tornillo de mariposa en el frontal de la bandeja totalmente en el sentido contrario a las agujas del reloj.
-Coloque la botella de gas en la bandeja con la válvula apuntando al frente.
-Apriete el tornillo de mariposa en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté fijo.
-Conecte el regulador a la botella.
-Deslice la bandeja de nuevo hacia la parrilla. Gire el cerrojo de la bandeja a la izquierda para asegurar la bandeja en su sitio.

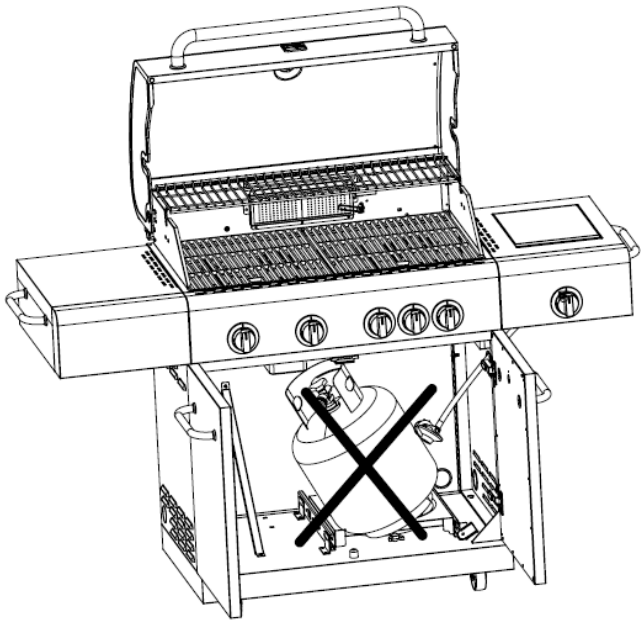


19. Desatornille el tapón del encendedor de la caja de ignición en el panel lateral como se muestra. Instale 1 batería AA en la caja de ignición. Coloque el tapón de nuevo.



ATENCIÓN: NO intente guardar una botella de gas de repuesto en el armario. NO instale la botella inclinada.





SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible Causa	Solución
La parrilla o el quemador secundario no se enciende.	1. El cable de ignición se salió del encendedor. 2. La distancia entre el pasador de ignición y el quemador es mayor de 0.1 o 0.2 pulgadas (del quemador secundario). 3. El cable de ignición está roto. 4. La batería se ha agotado 5. La batería está mal colocada 6. La punta del electrodo no suelta chispas en el quemador. 7. No hay gas 8. La apertura de aire es demasiado grande	1.Reconecte el cable de ignición al encendedor eléctrico. 2.Afloje el pasador de ignición y ajuste la distancia, vuelva a apretar. 3.Llame para pedir un repuesto 4.Ponga una batería nueva 5.Déle la vuelta a la batería. 6.Reinstale el electrodo 7.Abra el regulador 8.Afloje la trampilla de aire y ajuste la apertura a un tamaño más pequeño.
La llama es amarilla y huele a gas	1. La trampilla no está bien ajustada. 2. Hay arañas o insectos bloqueando la trampilla. 3. Fugas de gas	1.Afloje la trampilla de aire y ajuste la apertura sobre 1/4 de pulgada para LPG o 1/8 para NG. 2.Limpie la zona. 3.Busque el origen de la fuga.
Muchas llamaradas	1. Está asando carnes grasas en posición HIGH. 2. Ha echado agua a las llamas 3. La tapa está cerrada mientras asa	1.Ase las carnes grasas en posición LOW y cuando estén las parrillas frías. Mueva la carne al bastidor de calentamiento si siguen habiendo llamaradas hasta que se apaguen. 2.Nunca eche agua a las llamas de gas 3.Abra la tapa mientras asa

Problema	Posible Causa	Solución
El quemador tira aire	1. La botella está vacía 2. El quemador no está alineado con la válvula de control. 3. El flujo de gas no es suficiente	1.Rellene la botella 2.Instale correctamente el quemador 3.Compruebe la manguera de suministro de gas y asegúrese de que no hay fugas o nudos.
Poco calor en posicion HIGH	1. Poco calor en modelos a gas natural 2. Los puertos están bloqueados 3. La botella está vacía	1.Este modelo está configurado para un uso en gas natural de 7 pulgadas. Compruebe su sistema de gas natural para obtener una presión correcta. No se necesita regulador para gas natural. Compruebe el orificio si ha instalado espitas NG. 2.Limpie los puertos 3.Rellene la botella
Poco calor, gas natural.	La presión de gas está afectada por la línea de gas y la longitud de la línea de gas a la línea principal.	Compruebe su línea de gas y haga las correcciones necesarias siguiendo el cuadro de abajo. De la casa a la parrilla Distancia — Tamaño del tubo Hasta 25 pies — 3/8 pulg. diámetro 26-50 pies — ½ pulg. diámetro 51-100 pies — 2/3 pulg. de longitud ¾ pulg de longitud — 1/3 de longitud 1/2 pulg.

Problema	Posible Causa	Solución
Poco calor, gas LP	El regulador de propano de la parrilla tiene un dispositivo de exceso de flujo para dar el flujo correcto. Los cambios rápidos en la prsión pueden hacer que el dispositivo se active, dando poca llama y una temperatura baja.	Por favor siga las instrucciones: 1. Asegúrese de que todos los quemadores están en OFF. 2. Abra la válvula de la botella y espere 5 minutos. 3. Encienda los quemadores de uno en uno siguiendo las instrucciones escritas en la puerta.
Corte en el flujo de gas o poca llama	1. Se acabó el gas 2. La válvula de exceso de flujo se ha activado 3. Hay una obstrucción de vapor en las conexiónes	1.Compruebe que hay gas en la botella 2.Cierre todos los pulsadores, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas son pequeñas, cierre todos los pulsadores y la válvula de la botella. Desconecte el regulador y haga un test de fugas. Abra la válvula de la botella LP, espere 30 segund 3.Cierre todos los pulsadores y la válvula de la botella LP. Desconecte la tuerca del cilindro. Reconecte y vuelva a intentar.
No se enciende la luz de cocción	1: No hay energía 2. La bombilla no funciona 3. Problema con el cableado	1.Compruebe que hay energía en la casa y que el transformador está enchufado. 2.Cambie la bombilla 3.Compruebe las conexiones debajo de la caja de ignición. Todas las conexiones deben de estar tensadas. Si hay cables dañados, tienen que ser reemplazados.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:

managemylife

www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **www.sears.com**

1-800-469-4663 (Canada) **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER[MC]

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

sears

®Registered Trademark / ™ Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
®Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
[MC] Marque de commerce / [MD] Marque déposée de Sears Brands, LLC

© 2012 KCD IP, LLC